

KUCHEN GRATINADO DE RICOTTA Y CRAMBERRIES



Dificultad:
Media



Porciones:
12



Tiempo:
60 minutos

Información Nutricional

Energía:	288 Kcal
Proteínas:	9.0 g
Grasa Total:	9.0 g
Colesterol:	58.0 mg
H. de Carbono:	44.0 g
Fibra Dietética:	1 g
Sodio:	147 mg

Ingredientes

Masa

- 2 Tazas de harina cernida
- 1 Cucharadita de polvo de horneó IMPERIAL®
- ½ Taza de azúcar flor cernida
- 80 g de mantequilla a temperatura ambiente
- ¼ Taza de leche SVELTY®

Relleno

- 250 g de Ricotta (o requesón)
- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- 2 Huevos
- 1 Cucharadita de esencia de vainilla
- 1 Cucharada de ralladura de limón
- 1/3 Taza de harina cernida
- ½ Taza de pasas corinto
- 1/2 Taza de crammerries
- 3 Cucharadas de coñac o ron

Preparación

1.- En un bowl junta la harina con el polvo de horneó IMPERIAL®, la azúcar flor y la mantequilla. Comienza a trabajar con tus manos hasta conseguir migas como arena. Añade poco a poco la leche SVELTY® y amasa con el objetivo de unificar los ingredientes y obtener una masa de textura firme que no se pegue en tus manos.

2.- Extiende la masa con la ayuda de un uslero sobre un mesón previamente enharinado y forra internamente un molde de aro 22 a 24 cm de diámetro enmantequillado. Lleva a horno pre-calentado a 180°C y hornea durante 8 a 10 minutos hasta pre-cocer la masa y dorar levemente sus bordes. Una vez lista retira del horno y reserva.

3.- Mientras y aparte, junta en un bowl la ricotta con la leche condensada NESTLÉ®; añade los huevos, esencia

de vainilla, ralladura de limón y la harina. Bate energéticamente hasta conseguir una preparación homogénea sin grumos. Vierte la mezcla sobre la masa pre-horneada y evuelve a hornear a la misma temperatura durante 20 min. aprox. hasta cuajar y dorar la preparación, retira del horno y deja enfriar.

4.- En un bowl mas pequeño remoja las pasas y los cramberries con el licor indicado y una vez que el kuchen este frío, decora con pequeños montones y sirve trozos de 3 dedos de grosor.

