

TARTA GRATINADA DE ARÁNDANOS CON MANJAR



Dificultad:
Media



Porciones:
12



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	283 Kcal
Proteínas:	52.0 g
Grasa Total:	15.1 g
Colesterol:	91,1 mg
H. de Carbono:	31.4 g
Fibra Dietética:	0,7 g
Sodio:	141 mg

Ingredientes

Para la masa

- 100 g de Margarina
- 1 Taza de azúcar flor
- 1 ½ Taza de harina
- 1 Huevo

Para el relleno

- 1 Cajita de crema larga vida NESTLÉ® 200 ml
- ½ Taza de manjar NESTLÉ®
- 3 Huevos
- 1 Taza de arándanos frescos o congelados

Preparación

1.- En un bowl junta la margarina con la azúcar flor y la harina, comienza a frotar con la ayuda de tus manos hasta conseguir unas migas bien finas. Luego, agrega el huevo y aprieta con tus manos hasta obtener una masa compacta que no se pegue en tus manos (sin amasar en exceso, solo presionando con fuerza) Si está muy seca, puedes agregar un poco de agua o leche hasta obtener la textura adecuada.

2.- Extiende la masa con la ayuda de un uslero y forra un molde para tarta de 24 a 26 cm de diámetro aproximados previamente enmantecado. Lleva a horno pre-calentado a 180°C y hornea solo 8 a 10 minutos para avanzar levemente la cocción. Mientras, junta en otro bowl la crema larga vida NESTLÉ® con la taza de manjar NESTLÉ® y los tres huevos, bate enérgicamente hasta homogenizar los ingredientes.

3.- Una vez pre-horneada la masa, retira del horno, vierte

la mezcla que preparaste en el paso dos y agrega los arándanos de manera dispersa en la mezcla, devuelve la tarta ahora rellena al horno y cocina durante 15 minutos aproximados hasta que la preparación cuaje y tome un leve dorado en la superficie. Retira del horno y enfría para luego porcionar y servir cuando gustes.

