



Tarta de frutos rojos

Ingredientes masa:

- 2 tazas de harina premezcla
- ¼ taza azúcar de coco
- ½ taza aceite de girasol o coco
- 1 huevo
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- Vainilla o ralladura cítrica

Ingredientes relleno:

- 3 tazas de frutos rojos (moras, fresas, arándanos grosellas, etc.)
- 2 cucharadas de almidón de maíz

Opcional: 2 cucharadas colmadas de azúcar de coco

Ingredientes del crumble:

- 2 cucharadas colmadas de fina harina mijo ó harina de avena
- 1 cucharada de azúcar de coco
- ½ cucharadita de cardamomo
- Ralladura cítrica
- 1 cucharada de aceite de coco

Preparación de la masa:

Colocar en bols ingredientes secos, agregar aceite e integrar hasta lograr una textura granulada a húmeda.

Incorporar vainilla, huevo y unir muy bien hasta lograr una masa suave y homogénea.

En caso de necesitar más humedad, pulverizar con un rociador e ir uniendo, hasta lograr una masa suave y unida.



Extender en tortera de 24 cm una fina capa de masa, levantando los bordes aprox. 1 cm.
Hornear hasta estar dorada suave.

Preparación del relleno:

Mezclar los frutos rojos que disponemos en una olla junto con el almidón de

Maíz y el azúcar (en caso de usar)

Llevar a fuego lento hasta unir bien la mezcla.

Reservar.

Preparación de crumble:

Unir todos los ingredientes y mezclar muy bien el aceite.

Tenemos que lograr un granulado suelto.

Reservar.

Cuando tenemos la masa horneada, volcamos el relleno reservado, espolvoreamos con el crumble reservado y llevamos nuevamente al horno por 15 min. Aproximadamente.

Enfriar y servir!!

