

# I N G R E D I E N T E S

## TARTA DE CURD DE FRUTOS ROJOS

Para la masa:

250gr de harina y una pizca de sal.

130 gr de manteca

120 gr de azúcar impalpable (o común si no Tenes)

1 huevo.

Para el CURD:

250 gr de frutos rojos procesados

100 gr de azúcar

Jugo de 1/2 limon

60 gr de manteca

3 huevos

# P R O C E D I M I E N T O

### Para la MASA:

1- Integrar ingredientes de la masa y amasar, forrar un molde desmontable.

2- Cocinar a 180gr por 15/20 minutos.

### Para el CURD:

1- Mezclar todo y cocinar a fuego bajo, revolviendo constantemente hasta que veas la huella de la cuchara en el fondo de la sartén.

2- Dejar enfriar y rellenar la tarta.

### Receta para el robot de easywaysargentina :

1- Poner en el bol los frutos rojos procesados+ el azúcar + el jugo de limón + la manteca. T: 1min V:3

2- Añadir los huevos T:20 seg. V: 4

3- T:10min T:90 grados V: 2

4- Dejar enfriar y rellenar la tarta.

### Comerlo Frio!

