



## Tartas de arándano y crema pastelera

### Ingredientes

1 taza Arándanos Deshidratados de Estados Unidos, picados  
Hojas de menta

#### Para los bistecs:

250g harina  
125g mantequilla en cubos  
1 huevo  
¼ taza gua

#### Para la salsa:

4 yemas  
½ litro crema para batir  
1 cucharadita extracto de vainilla  
75g azúcar refinada  
50g fécula de maíz  
100g mantequilla



### Preparación

Para la masa, en el procesador de alimentos ponga la harina y mantequilla; mezcle hasta obtener una consistencia arenosa; agregue el huevo y poco a poco incorpore el agua hasta que la masa esté firme. Refrigere por 30 minutos. Sobre una superficie enharinada, extienda la masa a un grosor de 1cm; córtela en estrellas de 7cm y colóquelas sobre un molde de cupcakes invertido para formar unas canastitas; hornee a 180°C por 15 minutos o hasta que doren. Deje enfriar.

Para la crema pastelera, cueza la crema para batir con las yemas, azúcar, fécula de maíz y extracto de vainilla; cuando espese, retire del fuego e integre la mantequilla. Deje enfriar por completo e integre los arándanos. Rellene las tartas con la crema y decore con hojas de menta.

 60 minutos

 6 personas