



Tartitas de Nuez y Arándanos



6 porciones

Ingredientes

Relleno

200 g	de ARÁNDANOS (CRANBERRIES) deshidratados (remojados una hora antes en agua tibia y escurridos)
$\frac{3}{4}$	de taza de azúcar granulada
2	tazas de crema para batir
3	claras de huevo
2	sobres de grenetina.

Pasta de Pay

2	tazas de galleta
$\frac{3}{4}$	de taza de nuez picada
$\frac{1}{3}$	de taza de azúcar
$\frac{1}{2}$	taza de chocolate picado
$\frac{1}{2}$	barra de mantequilla



Preparación

Incorpore todos los ingredientes del relleno hasta formar una masa y cubra con ella la base de un pay o de moldes individuales. Bata la crema con el azúcar licue la mitad de los ARÁNDANOS y mezcle con la crema, y agregue los ARÁNDANOS restantes incorpore todo. En $\frac{1}{3}$ de agua fría hidrate la grenetina, después póngala a fuego lento y sin dejar de mover espere a que se disuelva e incorpore a la mezcla de crema y por último bata las claras de huevo a punto de nieve e incorpore con la mezcla de queso, vierta esta mezcla en una base de galleta de los moldes o del pay adornando con más ARÁNDANOS, refrigere. Al servir desmolde y puede acompañar con alguna jalea para decorar.