

Raciones para 6

1 Taza Azúcar

¼ Taza Almidón de maíz

Sal

? Taza Agua

1 Taza Arándanos

1 Taza Frambuesas

1 Taza Fresas

¾ Taza Moras

1 Cucharada Zumo de limón

2 Cucharadas Mantequilla

2 Láminas Masa quebrada

- 1 En un cazo mezclar el azúcar, el almidón de maíz, una pizca de sal y agua. Poner a calentar y una vez hierva, añadir los arándanos y cocinar hasta que la mezcla espese.
- 2 En un bol mezclar el resto de frutos rojos (las frambuesas, las fresas cortadas a la mitad y las moras) junto con la mezcla de arándanos. Añadir el zumo de limón y reservar hasta que se enfríe.
- 3 Cubrir un molde redondo de tarta con una de las láminas de masa quebrada. Ajustar bien a los bordes del molde. Rellenar con la mezcla de frutos rojos y repartir unos cubos de mantequilla sobre la superficie.
- 4 Hacer un par de bolitas con ¼ de la masa restante y con ayuda de un palillo hacer un agujero en el centro de cada una. Cortar en tiras el resto de la masa y con un cuchillo, hacer unas hendidura en la superficie.
- 5 Colocar las dos bolitas a modo de ojos y cubrir con las tiras como si fuera una momia. Dejar un hueco en la boca, donde colocar unos trocitos de masa en forma de dientes. Recortar la masa que sobre por los bordes.
- 6 Hornear la tarta 10 minutos a 200°C y tras este tiempo bajar la temperatura a 180°C y hornear 45 minutos más. Dejar enfriar sobre una rejilla antes de servir.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pastel-de-momia/>

COOKING
LOVERS 