



Consejo del chef

Deja que el pastel se enfríe antes de servirlo. Cuando haya perdido temperatura, decora con nata montada y menta fresca.

Raciones para 1

2 Láminas de masa quebrada

600 gr Grosellas frescas

150 gr Azúcar

1 Cucharada de harina fina de maíz

1 Huevo

Nata montada

Menta fresca

- 1 Calentamos el horno a 190 °C.
- 2 Mezclamos las grosellas y la harina fina de maíz con el azúcar.
- 3 Forramos un molde para pastel de 18 cm con una lámina de masa quebrada.
- 4 Batimos el huevo y pincelamos un poco alrededor del borde de la masa.
- 5 Repartimos el relleno de grosellas sobre la masa.
- 6 Cubrimos con la otra lámina de masa, recortamos los bordes y presionamos para sellar.
- 7 Pincelamos la superficie con más huevo.
- 8 Horneamos durante 30 minutos o hasta que esté dorado.
- 9

Notas del Chef

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

COOKING
LOVERS 