



## 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/>

