Pastel de grosellas



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 ºC.
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/