

¿A qué saben las nubes?

PASTEL DE ARÁNDANOS

Ingredientes:

Para la base:

1 y 1/2 tazas de harina

125 gr. de mantequilla

50 gr. de azúcar

1/4 de taza de zumo de limón

Para el relleno:

250 gr. de arándanos

1 cucharada de azúcar glas

1/2 cucharadita de ralladura de limón

una pizca de canela

1.- Precalentamos el horno 180 grados.

2.- Preparamos la base del pastel. He utilizado la thermomix, pero se puede hacer igualmente a mano, aunque cuesta un poco más de trabajo. Ponemos en el vaso de la thermomix la harina, la mantequilla a dados y recién sacada de la nevera, el azúcar y el zumo de limón. Lo he tenido más o menos 15 segundos a velocidad 4, y después otros 15 segundos a velocidad 6. El resultado va a ser una masa bastante blanda y suave. La sacamos del vaso, la envolvemos en film transparente y dejamos enfriar unos minutos en la nevera.

3.- Volcamos la masa sobre una lámina de papel de horno, y con otra lámina de film transparente la cubrimos. De esta manera vamos a poder pasar el rodillo por encima sin que se nos pegue, ni añadiendo harina extra que endurecería la masa. La extendemos en forma de disco de unos 30 cm. de diámetro. Volvemos a meterla en la nevera al menos 5 minutos.

4.- Mientras tanto lavamos los arándanos y los mezclamos con el azúcar glas, la ralladura de limón y la canela.

5.- Volvemos a sacar la masa del frigorífico, retiramos el film, y disponemos los arándanos sobre la misma dejando un margen de unos 10 cm. hasta llegar a los bordes. Plegamos con mucho cuidado y con ayuda del papel, los bordes sobre el relleno.

6.- Horneamos el pastel en el horno durante 35 minutos, hasta que la masa este dorada y las frutas burbujeen.

7.- Una vez frío, espolvoreamos los bordes del pastel con azúcar glas.