

TARTA DE ARÁNDANO Y LIMÓN

INGREDIENTES

2 ½ tazas de harina
1 Cda de harina para los arándanos
2 Cda de polvo de hornear
½ Cda de sal
½ Taza de mantequilla sin sal, derretida
4-5 Cdas de azúcar morena (o al gusto)
4 Huevos grandes
2 Cda de extracto de vainilla
1 Yogur tipo griego (sin azúcar)
1-2 Tazas de arándanos (si utiliza congelado no se descongelen)
2 Cdas de ralladura de limón
2 Cdas de leche de soja (o de su preferencia)

PREPARACIÓN

Precalentamos el horno a 200° C. Engrasamos un molde para hornear y deje aparte.

En un tazón mezclamos la harina, el polvo de hornear y la sal y reservamos.

Aparte batimos el azúcar y la mantequilla hasta que esté suave y esponjoso. Agregamos los huevos uno a la vez, la vainilla y la harina en tres partes alternando con 2 adiciones de yogur.

En un tazón mezclamos los arándanos, la ralladura de limón y la cucharada de harina. Y lo añadimos muy suavemente a la mezcla.

Vertemos la masa uniformemente en el molde. Horneamos a 180° C durante 30-40 minutos o hasta que al insertar un cuchillo, éste salga limpio. Dejamos enfriar en el molde durante 15 minutos, antes de desmoldar y dejamos enfriar completamente.

NOTA

Como a mí me gustan los dulces bajo en azúcar, pueden colocar 1 taza de azúcar para los que la deseen mas dulce