

www.lavidaesdulce.net

Esta receta como será de buena qué es mi postre para la clase de marzo! Es que es un postre demasiado bueno y fácil! Para quedar como chef frente a los invitados y regalinearlos hasta decir basta, se ve una receta sofisticada pero es simple y deliciosa.

Se sirve tibia con helado de vainilla si quieres ,para suavizar la acidez de los berries, la sensación que me dio al probar esta receta fue de una galleta tibia que se deshace en la boca rellena con un mezcla de berries y suavizada por un rico helado....demasiado buenaaaaaaaaaaaaaaa!

Entretenida, novedosa, alegre, linda, fácil, barata, muy rica e ideal para aprovechar los últimos berries que van quedando, tienen que hacerla ahora!

Cobbler de Berries

Receta

3 tazas de arándanos
3 tazas de frambuesas
3/4 taza más 2 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de maicena
1 cucharada de jugo de limon
1 cucharadita ralladura de limón
1 pizca de sal
1- 1/4 de harina sin polvos de hornear
2 cucharaditas de polvos de hornear
1 cucharadita de ralladura de limón
1/2 cucharadita de sal
1/2 taza de mantequilla fría, cortado en cubos
2/3 taza de crema mas un poco mas para pincelar
Helado de vainilla para acompañar

Precalentar el horno a 180 grados C.

En un bol grande mezclar los berries con 3/4 taza de azúcar, maicena, jugo de limón y ralladura de limón, sazonar con una pizca de sal.

En otro bol grande, mezclar la harina, el polvo de hornear, la ralladura de limón y la sal. Agregar la mantequilla y romperla en pedazos con los dedos o dos tenedores, formando una arena. Poco a poco agregar la crema y mezclar hasta que se forme una masa.

Poner la mezcla de berries en un plato para hornear . Con una cuchara grande o una cucharada de helado, dejar caer la masa sobre la fruta, formando pelotas tapando la fruta (ver fotos). Pincelar con un poco de crema y luego espolvorear con las 2 cucharadas de azúcar restantes.

Hornear hasta que la fruta esté burbujeando y las galletas estén doradas, de 35 a 40 minutos, servir caliente con helado de vainilla