

# Mini tartas de queso y arándanos



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** karmela



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

## Descripción:

## Ingredientes para 10 personas :

- Para la base:
- 250 g de harina
- 200 g de mantequilla
- 100 g de azúcar
- 50 g de maicena
- 1 yema
- Esencia de vainilla
- Para el relleno:
- 200 ml de leche condensada
- 200 g de queso de untar
- 100 ml de nata
- 1 sobre de cuajada
- 1 vaso de leche
- Para el frosting:
- 150 g de mantequilla
- 150 g de azúcar glas
- 180 g de mermelada de arándanos

## Preparación:

### Paso 1

Mezclamos la harina con la maicena y haremos un volcán, en el centro echamos el azúcar, el huevo batido, la mantequilla en pomada y la vainilla. Amasamos rápidamente. Hacemos una bola con la masa y la tapamos con film. Dejamos reposar en el frigorífico 1 hora. Sacamos del frigorífico y la extendemos, sobre la encimera enharinada, con un rodillo, hasta que tenga un grosor de 3mm. Cortamos 12 círculos del mismo tamaño y forramos los moldes (metálicos y previamente engrasados), presionamos bien contra las paredes. Metemos al horno precalentado a 200º unos 15 minutos. Sacamos del horno, desmoldamos y dejamos enfriar sobre una

rejilla. En un cazo, a fuego medio, ponemos la nata, la leche condensada y el queso y removemos hasta que esté homogéneo, diluimos la cuajada en la leche y se la añadimos. La integramos con el resto de la crema y dejamos cocinar unos minutos. Cuando la tengamos lista vamos echando un poco de la crema dentro de cada base de masa quebrada, y dejamos enfriar en el frigorífico. Ponemos en un bol la mantequilla a temperatura ambiente y la batimos hasta que quede cremosa, añadimos el azúcar y batimos hasta integrar con la mantequilla, finalmente añadimos la mermelada y batimos hasta conseguir una crema homogénea. Cuando el relleno de los cupcakes haya cuajado, pondremos el buttercream en una manga pastelera y los decoraremos.