

# KUCHEN SUREÑO



REDSUMA



## INGREDIENTES

200 grs de harina  
100 grs de mantequilla  
o margarina  
50 grs de azúcar flor  
1 huevo  
5 grs de polvos de  
hornear.  
300 grs de crema  
pastelera  
200 grs de frambuesas

## PREPARACION

1. Hacer un mice in place.
2. Mezcla la harina, azúcar flor y polvos de hornear.
3. Agrega la mantequilla y mezcla con las manos hasta obtener una textura arenosa. (Apartar un poco de miga para la decoracion )
4. Incorpora el huevo y forma una masa suave.
5. Refrigera 15 minutos.
6. Estira la masa y cubre un molde enmantecado.
7. Pincha la base con un tenedor.
8. Hornear por 10 minutos
9. Agrega la crema pastelera y distribuye las frambuesas encima y la miga reservada
10. Hornea a 180 °C durante 15 minutos o hasta dorar.
11. Deja enfriar antes de servir.