

Porciones: 8 • Tamaño de la porción: 1 pedazo



PREPARACIÓN: 10 minutos  
COCCIÓN: 20 minutos

## Tarta de bayas

- 1½ tazas de harina para todo uso
- 2 cdtas. de polvo de hornear
- 1 cdta. de sal
- 3 cdas. de azúcar
- 3 cdas. de mantequilla sin sal
- ½ taza de leche entera
- 4 tazas de bayas mixtas
- ¾ de taza de azúcar granulado
- ⅓ de taza de agua
- 1 cdta. de jugo de limón

1. Combina la harina, polvo de hornear, sal, azúcar y mantequilla en la base del Sistema Power Chef® con el accesorio de la cuchilla incorporado. Cierra el sistema y jala la cuerda hasta que esté grumoso. Remueve la cuchilla, añade la leche y usando la espátula mézclalo hasta combinarlo bien. Ponlo a un lado.
2. Pon las bayas, azúcar, agua y jugo de limón en el Sartén Chef Series II de 3.2 cuartos de galón/3 L a fuego medio. Menéalo y combínalo bien.
3. Pon la masa sobre las bayas y cúbrelo. Pónlo a fuego medio bajo y déjalo cocinar por 20 minutos o hasta que la masa esté cuajada y la mezcla de bayas espese. Déjalo enfriar un poco y sirve.

Información nutricional (por porción):  
Calorías: 244 Grasa total: 2.5g Grasa saturada: 1.5g Colesterol: 13mg Carbohidratos: 46.4g Azúcar: 24.6g Fibra: 3.2g Proteínas: 3.5g Sodio: 330mg Calcio: 7% Hierro: 9%

fecha tu  
fiesta

Porciones: 8 • Tamaño de la porción: 1 pedazo



PREPARACIÓN: 10 minutos  
COCCIÓN: 20 minutos

## Tarta de bayas

- 1½ tazas de harina para todo uso
- 2 cdtas. de polvo de hornear
- 1 cdta. de sal
- 3 cdas. de azúcar
- 3 cdas. de mantequilla sin sal
- ½ taza de leche entera
- 4 tazas de bayas mixtas
- ¾ de taza de azúcar granulado
- ⅓ de taza de agua
- 1 cdta. de jugo de limón

1. Combina la harina, polvo de hornear, sal, azúcar y mantequilla en la base del Sistema Power Chef® con el accesorio de la cuchilla incorporado. Cierra el sistema y jala la cuerda hasta que esté grumoso. Remueve la cuchilla, añade la leche y usando la espátula mézclalo hasta combinarlo bien. Ponlo a un lado.
2. Pon las bayas, azúcar, agua y jugo de limón en el Sartén Chef Series II de 3.2 cuartos de galón/3 L a fuego medio. Menéalo y combínalo bien.
3. Pon la masa sobre las bayas y cúbrelo. Pónlo a fuego medio bajo y déjalo cocinar por 20 minutos o hasta que la masa esté cuajada y la mezcla de bayas espese. Déjalo enfriar un poco y sirve.

Información nutricional (por porción):  
Calorías: 244 Grasa total: 2.5g Grasa saturada: 1.5g Colesterol: 13mg Carbohidratos: 46.4g Azúcar: 24.6g Fibra: 3.2g Proteínas: 3.5g Sodio: 330mg Calcio: 7% Hierro: 9%

fecha tu  
fiesta

**Tupperware®**

©2017 Tupperware. Todos los derechos reservados. 2018-1653-37 SP

**Tupperware®**

©2017 Tupperware. Todos los derechos reservados. 2017-0170-164 SP