

Receta de kuchen de murta (murtillo) chilena



Receta de kuchen de murta chilena

La influencia alemana en el sur de Chile se ha hecho notar de muchas formas y la pastelería sin duda es una de ellas, **siendo el kuchen uno de los acompañamientos tradicionales** a la hora de tomar once, como este delicioso kuchen de [murta](#).

Información Nutricional

Categoría: [Postres](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 350

Preparación: 20 minutos

Cocción: 30 minutos

Raciones: 6 personas

Receta del kuchen de murta

Ingredientes

- 250 g de murta
- 200 g de harina
- 100 g de mantequilla
- 75 g de azúcar flor
- 1 cucharadita de sal
- 1 huevo
- 1 cucharada de polvos de hornear
- Crema pastelera
- Canela en polvo

Preparación

- **1.** En un bol grande mezclar la harina, la mantequilla, el azúcar flor, la sal, los polvos de hornear y el huevo, incorporar el agua poco a poco y mezclar hasta obtener una masa lisa y homogénea. Reposar por 20 minutos.
- **2.** Enmantequillar un molde para kuchen de 23 centímetros de diámetro y distribuir la masa por todo el interior, algo más extendida en los bordes para que contenga el relleno.
- **3.** Encender y pre-calentar el horno a 180°C (356°F) y cocinar la masa por unos 20 minutos. Reservar.
- **4.** En un bol mediano añadir la crema pastelera, las murtas y mezclar suavemente intentando no romper los frutos.
- **5.** Rellenar la masa con la mezcla de crema y murtas, espolvoreando un poco de canela y reposar en el refrigerador hasta que asiente.

- 6. Servir el kuchen de murta frío, como aperitivo dulce o como postre.

Recomendamos

[Mermelada de murta](#)

[Receta de murtao](#)