

# PIE DE CEREZA MOCCA

## Ingredientes:

### Ingredientes para la base de la tarta:

- 1 y 1/2 tazas de galletas trituradas (pueden ser galletas tipo Graham)
- 1/4 de taza de mantequilla derretida
- 2-3 cdas de Nativia Granulado
- Una pizca de sal

### Ingredientes para el relleno de cereza mocca:

- 3 tazas de cerezas frescas o en lata, deshuesadas
- 1/2 taza de Nativia Granulado
- 2 cdas de fécula de maíz
- 1 cda de café instantáneo disuelto en 1 cda de agua caliente
- 1 cda de extracto de vainilla
- Una pizca de sal

## Preparación:

1. Precalentá el horno a 180°C (350°F).
2. Mezclá las galletas trituradas con la mantequilla derretida y Natuvia Granulado. Presioná esta mezcla en el fondo y los lados de un molde para tarta previamente engrasado. Horneá durante 10 minutos y luego dejá enfriar mientras preparás el relleno.
3. En una cacerola, combiná las cerezas, Natuvia Granulado, fécula, café instantáneo disuelto en agua caliente y extracto de vainilla. Cociná a fuego medio, revolviendo constantemente, hasta que la mezcla hierva y espese.
4. Reducí el fuego y cocina a fuego lento durante unos minutos más, asegurándote de que las cerezas se ablanden y la mezcla tenga la consistencia deseada.
5. Vertí la mezcla de cereza mocca en la base de la tarta previamente horneada y enfriada.
6. Refrigerá durante al menos 2-3 horas o hasta que esté completamente frío y firme antes de servir.