

La Tarta con Nueces

Es un postre para seis personas

Ingredientes:

- 250 gramos de masa quebrada
- 20 gramos de mantequilla (para el molde)
- 150 gramos de nueces
- 25 centilitros de nata líquida
- 3 huevos
- 100 gramos de azúcar glas
- Una cucharada de Ron Negro
- Una pizca de sal



Preparación: *el tiempo de preparación es de media hora*

Calentar el horno a 210 grados.

Preparar una masa quebrada con 165 gramos de mantequilla, 250 gramos de harina, 80 gramos de azúcar, media cucharadita de sal y dos o tres cucharadas de agua.

Untar un molde para tartas con mantequilla.

Extender la masa hasta que esté muy fina (3 milímetros).

Poner en el molde y picarla con un tenedor. Deslizar el molde dentro del congelador durante cinco minutos.

Poner sobre la masa una hoja de cocción y colocar encima huesos de frutas o alubias. Hornear durante 10 minutos.

Quitar los huesos y el papel.

Preparar la guarnición:

Poner la nata líquida, los huevos, el azúcar glas y la sal dentro del bol de la batidora. Triturar para obtener una mezcla homogénea.

Echar en una ensaladera. Añadir 100 gramos de nueces en polvo y el Ron. ¡Mezclar bien!

Llenar la masa con esta preparación.

Poner 50 gramos de medias nueces en la superficie de la tarta.

Deslizar dentro del horno durante 20 minutos.

Servir la tarta tibia o fría.

Nota: *Os aconsejo acompañar este postre con un vino blanco seco.*

¡Buen provecho!

Receta de Olivier

12