

Tarta Anillo de Fresas y Pomelo Rosado

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Sal: 1/2 cdita.

Azúcar impalpable: 180 grs.

Harina: 470 grs.

Manteca: 240 grs.

Almendras en polvo: 60 grs.

Esencia De Vainilla: 1 cda

Huevos: 100 grs.

Crema de almendras

Almidón de Maíz: 30 grs.

Azúcar: 100 grs.

Gajos de pomelo rosado: c/n

Huevo: 1 unidad

Ron: 30 c.c.

Frutillas: c/n

Harina de almendras: 100 grs.

Manteca: 100 grs.

Preparación de la Receta

Masa

- Batir con lira la *manteca* con el azúcar y la sal.
- Perfumar con vainilla y agregar el *huevo* y polvo de almendras.
- Incorporar un tercio de la *harina*, integrar y luego agregar el resto.
- Formar una masa sin trabajarla demasiado.
- Cubrir la masa con film plástico y enfriar, mínimo una hora antes de utilizar.
- Estirar de 3 mm, fonzar un molde con forma de anillo (de 24 cm) y hornear a 180 °C por 15 minutos.
- Reservar.

Crema de almendras

- *Blanquear* con *lira* la *manteca* con el azúcar.
- Incorporar *harina* de almendras, *huevo*, almidón y por último el *ron*

Armado

- Rellenar el molde con la *crema* de almendras y cocinar en horno a 180 °C por 10 minutos.
- Dejar enfriar y decorar con frutillas y gajos de **pomelo**.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-anillo-de-frutillas-y-pomelo-rosado>