

Tarta de Avellana y Durazno

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Cubierta

Azúcar rubia: c/n A gusto

Mantequilla: c/n A gusto

Duraznos: c/n A gusto

Masa

Azúcar: 50 Gramos

Huevos: 3 Unidades

Leche: 50 c.c.

Mantequilla: 200 Gramos

Harina: 500 Gramos

Levadura en polvo: 13 Gramos

Sal: 10 Gramos

Relleno

Almidón de Maíz: 5 Gramos

Crema pastelera: 500 Gramos

Mantequilla: 200 Gramos

Ron: c/n A gusto

Azúcar impalpable: 100 Gramos

Huevos: 2 Unidades

Polvo de avellana: 100 Gramos

Terminado

Almendras fileteadas: c/n A gusto

Gel de brillo: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- **Masa** Mezclar con la ayuda de una amasadora *harina*, sal, azúcar y *levadura* en polvo.

- Sumar la leche, los huevos y por último, con la amasadora funcionando, incorporar la *mantequilla* de a poco. Disponer la masa en la mesada, unir y dentro de una placa estirlarla. Dejarla reposar y luego estirar con la ayuda de un palo de amasar.
- **Relleno** En un bowl mezclar la *mantequilla* con azúcar impalpable con *harina* de **avellana**, almidón de maíz, los huevos y por último *ron* y *crema* pastelera.
- Disponer la masa estirada en un molde, rellenar con la mezcla e incorporar los duraznos descaroizados, cortados y previamente en agua con limones.
- Cortar la masa excedente, colocar azúcar rubia en la superficie y la *mantequilla* en cubos
- Llevar a horno 170° por 30-40 minutos.
- **Decoración** Pincelar con gel de brillo y pegarle almendras fileteadas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-avellana-y-durazno>