Tarta de Avellana y Durazno



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Cubierta

Azucar rubia: c/n A gusto
Duraznos: c/n A gusto
Mantequilla: c/n A gusto

Masa

Azucar: 50 Gramos
Huevos: 3 Unidades
Harina: 500 Gramos
Leche: 50 c.c.
Levadura en polvo: 13 Gramos
Mantequilla: 200 Gramos
Sal: 10 Gramos

Relleno

Almidón de Maíz: 5 Gramos
Azucar impalpable: 100 Gramos
Crema pastelera: 500 Gramos
Huevos: 2 Unidades
Mantequilla: 200 Gramos
Polvo de avellana: 100 Gramos
Ron: c/n A gusto

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 estirarla. 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 descarozados, 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