Tarta de batatas en almíbar con nuez



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Batatas en almibar

Agua: Cantidad necesaria
Azucar: 1,5 k
Agua: Cantidad necesaria
Batatas: 1,5 k

Masa

Nueces molidas: 50 g
Yemas: 2 Unidades
Crema de leche: 4 cdas.
Harina: 200 grs.
Manteca: 100 g
Azucar impalpable: 4 cdas.

Relleno

Nueces molidas: 200 g
Canela: A gusto
Limon: 1 Unidad
Yemas: 6 Unidades
Azucar rubio: 80 grs.
Batatas en almíbar: 500 g

Salsa

Chocolate: 100 g
Crema de leche: 100 cc

Preparación de la Receta

Batatas en almibar

- Cocine las batatas al vapor durante 20 minutos o hasta que estén tiernas.

- Deje enfriar y pele.
- Pese las batatas y por cada kilo de batatas, calcule 1 kilo de azúcar y 1 litro de agua.
- En una *cacerola* con el agua y el azúcar caramelice las batatas durante 1 hora o 1 hora y 1/2
- Hasta que se forme el **almíbar**.

Masa

- Procese las nueces.
- En un procedadora trabaje el *harina* con la *manteca* fría.
- Agregue las nueces, el azúcar, las yemas y la *crema*.
- Termine de unir los ingredientes amasando sobre la mesada enharinada.
- Cubra con papel film y deje descansar en la heladera durante 30 minutos.
- Estire y forre un molde de 33 cm de diámetro, cubra con papel aluminio y encima porotos
- Deje enfriar nuevamente antes de cocinar.
- Cocine en horno precalentado a 180º C durante 10 minutos.

Relleno

- Ralle la cáscara del *limón*.
- Pique las nueces
- Pise las batatas con un tenedor, agregue el *almíbar*.
- En un bowl mezcle las yemas con el azúcar, la canela, la ralladura de *limón* y la *crema* de leche.
- Agregue al puré de batatas
- Incorpore las nueces.

Armado

- Llene la tarta precocida y ternime la cocción en el horno durante 30 minutos.

Salsa

- Caliente la *crema*, cuando rompa el hervor agregue el *chocolate* para que se derrita.

Presentación

- En el fondo de un plato sirva salsa formando un dibujo, encima una porción de tarta
- Acompañe con queso masacarpone.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-batatas-en-almibar-con-nuez