

Tarta de Cerezas de Tía Irene

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Azúcar impalpable: 4 cdas

Huevos: 3 Unidades

Frutos secos: 100 grs

Manteca: 60 grs

Cerezas: 600 grs

Fecula De Maiz: 2 cdas

Harina Leudante: 180 grs

Preparación de la Receta

- Mezclar con los dedos la *harina* con la *manteca* y distribuirla en la tartera presionando ligeramente.
- Ubicar las cerezas, previamente descarozadas, sobre la masa y luego los frutos secos ligeramente picados.
- Batir a blanco las yemas con el azúcar.
- Batir las claras con la fécula de maíz a nieve.
- Unir ambas preparaciones y volcar sobre la tartera.
- Llevar a horno 180°C hasta cuajar y *dorar* la superficie (30 minutos)

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-cerezas-de-tia-irene>