

Tarta de Cerezas

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Agua: c/n

Harina: 300 Gramos

Azucar: 70 grs

Mantequilla fría: 150 Gramos

Armado

Azucar: 200 grs.

Cerezas: 700 Gramos

Crema de almendras

Azucar: 100 grs.

Huevo: 1 unidad

Mantequilla pomada: 100 Gramos

Harina de almendras: 100 Gramos

Limón para su ralladura: 1 unidad

Preparación de la Receta

Masa

- Procesar *harina*, *manteca* y azúcar hasta arenar
- Agregar agua fría de a poco hasta que se despegue de los bordes.
- Unir sin amasar y llevar a frío por 1 hora.
- Estirar entre papel *manteca* del tamaño de la bandeja para horno y ½ cm de alto.
- Reservar

Crema de almendras

- Mezclar *manteca* pomada y azúcar hasta integrar.
- Agregar *harina* de almendras, *huevo*, ralladura de *limón* y colocar prolijamente en el centro de la masa ya estirada.

- Incorporar por encima de la *crema* las cerezas sin *carozo* en mitades y cerrar los bordes de la más hacia adentro
- Cocinar a 200° C por 20 minutos.

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