

Tarta de frutos secos con salsa de caramelo

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Para el relleno:

Azucar rubia: 1 Taza

Castañas de cajú tostadas: 1/4 Taza

Huevos: 4 Unidades

Nueces tostadas: 1/4 Taza

Avellanas tostadas: 1/4 Taza

Sal: 1 Pizca

Almendras Tostadas: 1/4 Taza

Manteca pomada: 4 cdas.

Glucosa: 1/4 Taza

Extracto de vainilla: 2 cdita.

Pecanas tostadas: 1/4 Taza

Melaza: 1/4 Taza

Para la masa:

Huevos: 2 Unidades

Manteca fría: 150 g

Harina: 350 g

Preparación de la Receta

Para la masa brisee

- En bol trabajamos 350 g de *harina* con 150 g de *manteca* fría hasta formar un arenado.
- Incorporamos 2 huevos y unimos la preparación
- Tapamos con film y llevamos a la heladera.
- Retiramos la masa de la heladera, la estiramos con un palote y fonzamos un molde acanalado.
- Luego, forramos con papel aluminio y añadimos peso (garbanzos) para que no se eleve.
- Llevamos 10 minutos a un horno a 180°, le quitamos el peso y horneamos por 10 minutos más
- Retiramos del horno y dejamos enfriar.

Para el relleno

- Batimos 4 huevos con 1 taza de azúcar rubia, $\frac{1}{4}$ taza de glucosa y $\frac{1}{4}$ taza de melaza.
- Luego, añadimos 4 cucharadas de *manteca* pomada, una pizca de sal y 2 cucharaditas de extracto de vainilla.
- Incorporamos $\frac{1}{4}$ taza de pecanas tostadas, $\frac{1}{4}$ taza de avellanas tostadas, $\frac{1}{4}$ taza de nueces tostadas, $\frac{1}{4}$ taza de almendras tostadas y $\frac{1}{4}$ taza de castañas de *cajú* tostadas
- Mezclamos bien todo
- Cuidadosamente incorporamos el relleno a la base de tarta pre cocida, tapamos con papel aluminio y cocinamos en horno a 180° hasta que se cocine el ligue (aprox
- 20 minutos).
- Pasado ese tiempo, dejamos enfriar y servimos

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-frutos-secos-con-salsa-de-caramelo>