# Tarta de Frutos Secos



Tiempo de preparación: 90 Min

## Ingredientes

### Masa

**Almidón de Maíz**: 100 grs
**Azucar**: 100 grs
**Huevos**: 2 Unidades
**Harina 0000**: 400 grs
**Limón para su ralladura**: 1 unidad
**Manteca**: 150 grs
**Sal**: 1 Pizca

### Toffee

**Almendras**: 100 grs
**Avellanas**: 100 grs
**Azucar**: 250 grs
**Crema doble**: 260 grs
**Cáscara de naranja confitada**: 100 grs
**Estrellas de anís**: 2 Unidades
**Glucosa**: 170 grs
**Manteca**: 40 grs
**Nueces**: 100 grs
**Pistachos**: 50 grs

## Preparación de la Receta

### Masa

- Trabajar en máquina con lira *manteca* pomada, azúcar, sal, ralladura de *limón* hasta cremar.
- Agregar huevos y batir hasta integrar.
- Tamizar *harina*, almidón de maíz e incorporar un tercio a la batidora trabajando a velocidad baja.
- Añadir *harina* restante y mezclar hasta tomar la masa (se integra no se forma bollo).
- Retirar y sobre papel *manteca* unir la masa con las manos.
- Reposar 60 minutos en frío.

- Estirar la masa con palote espolvoreando con *harina* y fonzar un molde de 26 cm o 2 de 18 cm.
- Fonzar el molde elegido y enfriar.
- Cocinar con material de carga hasta cocción total, horno a 180 °C por 20 minutos.

## Toffee

- Calentar glucosa, e ir agregando azúcar de a partes a medida que se vaya fundiendo e integrando a la glucosa fundida.
- Cocinar hasta obtener un caramelo rubio y retirar del fuego.
- Incorporar *manteca*, anís estrellado, *crema* de leche (200 cc) y revolver.
- Volver al fuego cocinar hasta llegar a los 120 °C.
- Retirar del fuego y añadir la *crema* de leche restante (60 cc) mezclando hasta integrar.

## Armado

- En un bol mezclar avellanas, almendras, pistachos, nueces y cáscara de *naranja* confitada en cubos.
- Con la preparación aún caliente rellenar el molde y llevar a frío hasta que el caramelo tome consistencia para poder servir.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-frutos-secos**