Tarta de Nuez con Arándanos



Ingredientes

Decoración

Arándanos: 50 grs
Azúcar Glas: 20 grs
Crema Batida: 180 grs
Nuez caramelizada: 150 grs

Pasta brise

Agua: 40 cc
Harina: 150 grs
Mantequilla: 75 grs
Sal: 3 grs

Relleno

Arándanos: 35 grs
Azucar: 50 grs
Huevos: 2 Unidades
Extracto de vainilla: 20 cc
Miel de Maple: 125 grs
Nuez: 100 grs
Sal: 5 grs

Preparación de la Receta

Pasta

- Acremar la *mantequilla*, la *harina* y sal con cantidad necesaria de agua fría.
- Mezclar hasta que quede una masa homogénea.
- Extender en el molde.

Relleno

- Mezclar nuez picada, **arándanos**, miel de maple, huevos, sal, azúcar y extracto de vainilla.
- Verter sobre la masa y hornear a 180 °C por 30 minutos aproximadamente.

Decoración

- Disponer en cada tarta un poco de *crema* batida, *arándanos*, nuez caramelizada y azúcar glass.

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