Tarta de Nuez

Ingredientes

Masa Sablée

Azúcar glass: 150 Gramos
Harina: 450 Gramos
Sal: 1 Pizca
Yemas de huevo: 2 Unidades
Mantequilla: 300 Gramos
Vainilla: 5 Gramos

Relleno de Nuez

Azúcar mascabado: 300 Gramos
Mantequilla fundida: 60 Gramos
Sal: 1 Pizca
Huevos: 4 Unidades
Nuez picada: 100 Gramos
Vainilla: 5 Gramos

Preparación de la Receta

MASA

- Mezclar la *mantequilla* y el azúcar glass.
- Agregar la yema de *huevo* y seguir mezclando
- Añadir vainilla y sal para seguir mezclando hasta conseguir una mezcla homogénea
- Agregar la *harina* y seguir amasando

RELLENO

- Mezclar azúcar, vainilla, sal, huevos, *mantequilla* fundida, nuez hasta que sea homogéneo

TARTA

- Adelgazar la masa
- Colocarla en el molde de tarta y cortar el exceso
- Rellenarla con la mezcla de nuez
- Llevarlas al horno a 150 grados durante 30 minutos.

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