Tarta de Tubérculos Multicolor con Base de Galleta



Ingredientes

Masa

Huevo: 1 Unidad
Bicarbonato: 1 Pizca
Limón para su jugo: 1 Unidad
Sal: 1 Pizca
Azucar: 80 grs
Harina: 200 grs
Mantequilla: 80 grs

Relleno

Boniato: 1 Unidad
Jugo de Limón: c/n
Miel: 2 cdas
Zanahorias: 2 Unidades
Patatas moradas: 5 Unidades
Calabaza: 1/2 Unidad
Romero: 1 Rama
Patatas amarillas: 2 Unidades
Tomillo: 1 Rama

Preparación de la Receta

- En un bol mezclar y amasar bien los ingredientes de la base de galleta.
- Tapar con film y dejar reposar 30 minutos.
- En una olla con poca agua infusionar la rama de *romero*, el *tomillo*, el *jugo* de *limón* y empapar bien los tubérculos troceados.
- Reservar.
- Estirar la masa de galleta dejándola un poco gruesa para que no se rompa al cortarla.
- Usar una fuente redonda, cubrirla con la masa y rellenar con los tubérculos.
- Terminar con la miel bien distribuida por encima y hornear a 180 ºC durante 30-35 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-tuberculos-multicolor-con-base-de-galleta