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 infundonar 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 °C durante 30-35 minutos.