Tarta granulada de duraznos

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Para el armado:

Azucar impalpable: Cantidad necesaria
Duraznos naturales en almibar: 500 g
Amarenas: Cantidad necesaria
Crema pastelera: 300 g

Para el streusel:

Manteca: 100 g
Harina: 150 g
Azucar impalpable: 100 g
Sal: A gusto
Polvo leudante: 1 Pizca

Para la masa

Ralladura de limón: 1/2 Unidad
Huevo: 1 Unidad
Manteca pomada: 150 g
Sal: 1 Pizca
Harina: 300 g
Almendras Tostadas: 60 g
Azucar impalpable: 150 g

Preparación de la Receta

Para la masa

Para comenzar

- Batimos bien 150 g de *manteca* pomada, 150 g de azúcar impalpable y 60 g de almendras tostadas molidas.

- Luego, incorporamos 1 *huevo*, ralladura de medio *limón* y 300 g de *harina* con una pizca de sal.
- Tomamos la masa, la envolvemos con film y la llevamos a frío.

Para el streusel

- Mezclamos 150 g de *harina*, 100 g de azúcar impalpable, 100 g de *manteca*, una pizca de polvo *leudante* y apenas de sal
- Trabajamos con las manos hasta obtener un granulado
- Luego, incorporamos las almendras fileteadas.

Para el armado

- Sobre un molde cuadrado con la masa blanqueada completamos con *crema* pastelera y colocamos duraznos naturales cocidos en *almíbar* por encima
- Terminamos con amarenas, streusel y azúcar impalpable
- Llevamos al horno
- Dejamos enfriar y servimos

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