



## INGREDIENTES

### Masa

- 200 g de harina
- 1 pizca de sal
- 125 g de mantequilla
- 1 huevo
- 50 g de azúcar
- 50 ml de agua fría

### Relleno

- Fruta de temporada (manzanas, melocotones, cerezas, etc.)
- 2 huevos
- 100 g de azúcar
- 90 g de almendras molidas
- Azúcar glas

## COCCIÓN

- 50 min
- 180
- Vapor combinado 1 cuarto
- Nivel del horno 2
- 700 ml



## TARTA DE FRUTAS CON ALMENDRAS

Para 6-8 personas. Nivel de dificultad 2

- 1 Mezcla la harina y la sal, añade la mantequilla e incorpora el huevo, el azúcar y el agua fría. Forma una bola y deja que repose en el frigorífico durante 2 horas.
- 2 Unta con mantequilla un molde de tarta. Estira la masa con el cuchillo sobre una superficie ligeramente enharinada, ponlo en el molde de tarta y pínchala con un tenedor.
- 3 Limpia, pela y deshuesa la fruta, córtala en trozos pequeños o en rodajas y distribúyela uniformemente sobre la masa de la tarta. Bate los huevos y el azúcar, añade las almendras molidas y distribuye la mezcla sobre la fruta.
- 4 Hornea en el nivel 2 usando el programa "Vapor combinado 1 cuarto" a 180 °C durante 50 minutos.

### Presentación

Espolvorea la tarta con azúcar glas y adórnala con fruta, nata y coulis de frutas.