



Tarta de albaricoques

Descripci3n

default watermark



Me ha parecido una tarta distinta, a ver qué tal.

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

Para la masa.

- 175 gr de harina de trigo.
- 30 gr más de harina para manejar la masa en la encimera.
- 50 gr de harina de almendra.

- 60 gr de azúcar.
- 80 gr de mantequilla a punto pomada.

Para el relleno.

- 60 gr de azúcar.
- 80 gr de mantequilla a punto pomada.
- 60 gr de harina de almendra.
- 20 gr de harina de trigo.
- 6-8 albaricoques maduros, según tamaño.
- 2 huevos.
- 50 ml de leche.
- Mermelada de albaricoque, frambuesas, grosellas, almendras fileteadas, hojita de menta. Para decorar.

Preparación:

Escogemos un molde desmoldable de 20 cms de diámetro. Forramos la base con papel de hornear y reservamos.

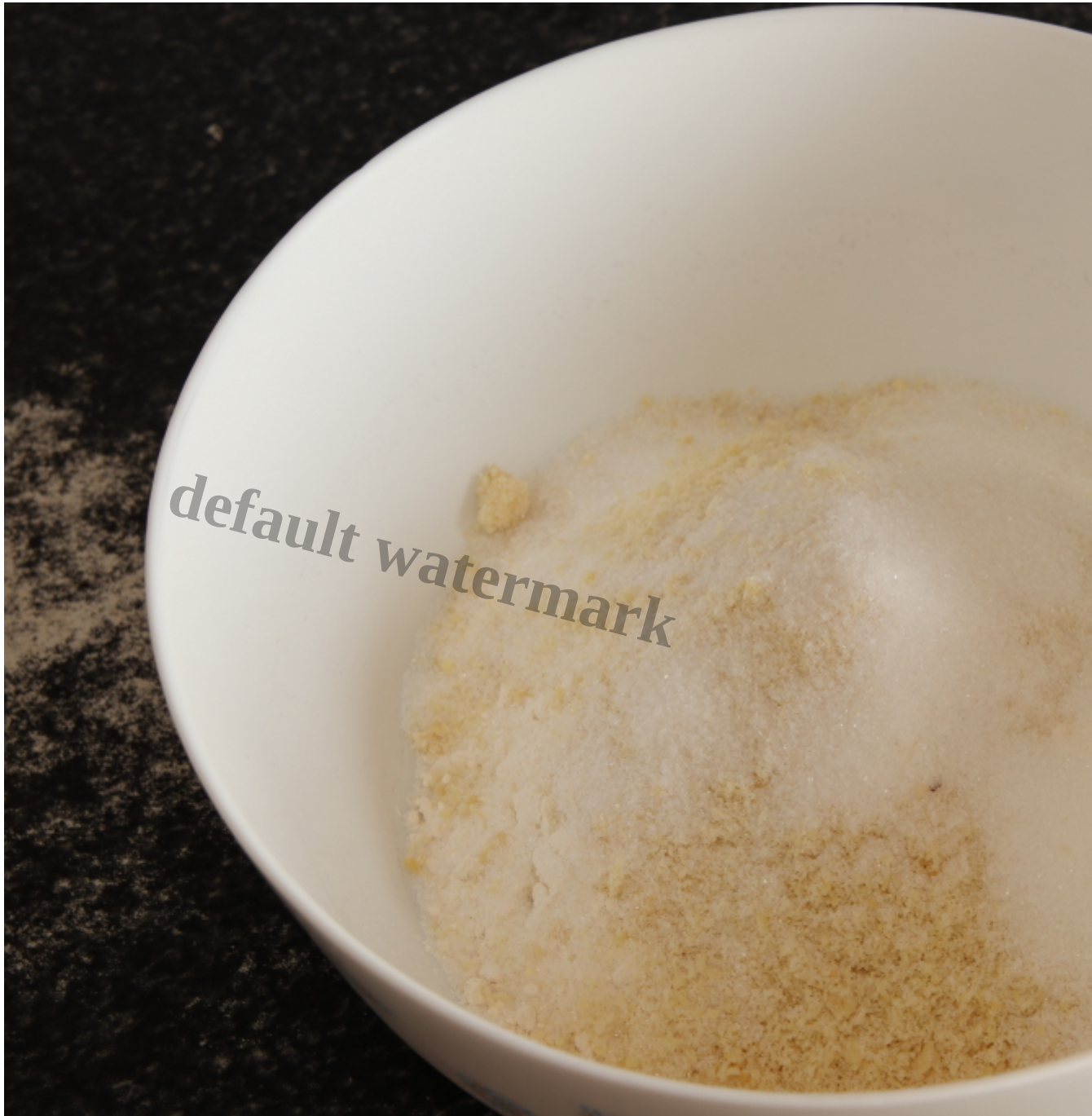
Sacamos la mantequilla, de las dos preparaciones, de la nevera y dejamos a temperatura ambiente una hora antes.



Limpiamos bien los albaricoques, los partimos por la mitad, retiramos el hueso y reservamos.

De la masa.

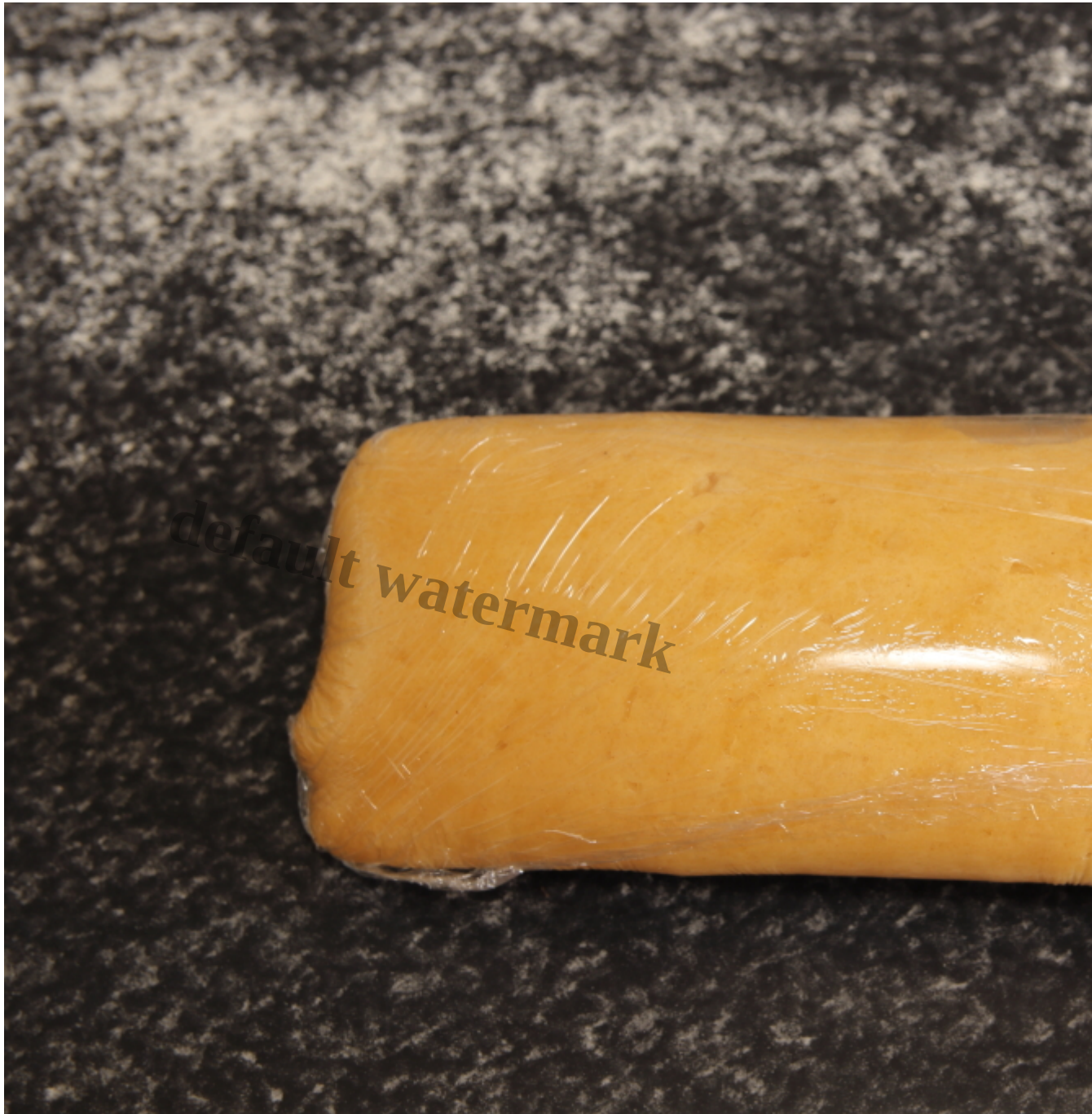
En un bol amplio mezclamos las harinas y el azúcar, incorporamos la mantequilla, seguimos mezclando hasta que resulte una masa arenosa.





Incorporamos los huevos y seguimos amasando hasta que queden integrados. Resulta una masa MUY PRINGOSA, echamos un poco de harina en la encimera y amasamos con las manos hasta que resulte una masa blanda pero manejable. Envolvemos en film transparente e introducimos en la nevera, mínimo 20 minutos.





Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo

Sacamos la masa del frigorífico, retiramos el film transparente y estiramos la masa sobre la base del molde forrada, procurando que no quede demasiado gruesa, repartiendo bien también por la pared, con el fin de que nos quepa el relleno.



Horneamos 10-12 minutos a 180°C, calor arriba y abajo. No debe quedar tostada porque tenemos que hornearla con el relleno. Si se levanta la masa la aplastamos con la mano.

Del relleno.

En un bol amplio ponemos los huevos y el azúcar, batimos con una batidora de varillas eléctricas. Agregamos la mantequilla y seguimos batiendo, PARECERÁ QUE SE CORTA LA MEZCLA, NO PASA NADA.





Incorporamos la leche templada y seguimos batiendo. Echamos las harinas y mezclamos bien con una espátula.



Del montaje de la tarta.

Una vez horneada la base de la tarta, vertemos el relleno y colocamos los albaricoques, dejando la piel hacia arriba.



Horneamos a 180°C, calor arriba y abajo durante 30 minutos.

Retiramos la tarta del horno, dejamos enfriar, desmoldamos y pincelamos la superficie con la mermelada de albaricoque para darle brillo. Decoramos con los frutos deseados, unas hojitas de menta yâ?!



Â¡A DISFRUTAR!

Consejo: Se puede hacer la masa de la base de vÃspera y conservarla en la nevera hasta el momento de preparar la tarta. Se puede hacer con otras frutas como plÃtano, mango, manzana, con frutas que no tengan mucha agua. Para hornear pondremos el molde con la tarta sobre una bandeja de horno, por si gotea. Pincelamos con la mermelada justo antes de servir. Si nos parece demasiada masa no hay problema en congelar la que nos sobre, envuelta en film.

Categoría

1. Frutas
2. Mermeladas y compotas
3. Postres

Fecha de creación

junio 27, 2025

Autor

admin

default watermark