



Dificultad:
Media



Porciones:
14



Tiempo:
45 minutos

Información Nutricional

Energía:	219 Kcal
Proteínas:	4.5 g
Grasa Total:	13.3 g
Colesterol:	27 mg
H. de Carbono:	21.5 g
Fibra Dietética:	0,9 g
Sodio:	53 mg

TARTA TOFFE CON NUECES

Ingredientes

Para la masa

1 ½ Taza colmada de harina

3 Cucharadas colmadas de azúcar granulada

½ Taza de margarina

1 Yema de huevo

Agua necesaria

Para el Toffe

1 taza de azúcar

½ Taza de agua

1 tarro grande crema NESTLÉ®

1 cucharada de mantequilla

150 gr de nueces picadas

Preparación

1.- Para la masa, junta en un bowl la harina con la azúcar granulada y la taza de margarina, comienza a frotar con tus dedos hasta conseguir migas finas como arena. Añade el huevo de una vez y comienza a amasar suavemente y sin exceso. En el caso que la masa esté un poco seca añade agua necesaria, hasta conseguir una masa compacta que no se pegue en las manos.

2.- Uslerlea sobre mesón enharinado y forra un molde para tarta aro 22 a 24 cm. de diámetro, pincha con un tenedor y pre-hornea a temperatura alta de 180°C durante 8 a 10 min. aprox. hasta cocer levemente. Una vez lista, retira la masa de horno.

3.- Aparte para el toffe, en un sartén agrega la taza de azúcar junto con el agua indicada y a fuego medio prepara un caramelo rubio. Una vez listo agrega la crema NESTLÉ® junto con la mantequilla y mezcla con la ayuda de una cuchara hasta formar una salsa, añade las nueces y mezcla durante 1 minuto hasta integrar completamente. Retira del fuego y vierte la preparación sobre la masa horneada y vuelve a llevar al horno al menos durante 10 minutos o bien hasta cuajar completamente. Retira del



horno, enfría y Porciona en trozos y sirve de inmediato.

