



Dificultad:  
Media



Porciones:  
12



Tiempo:  
45 minutos

## Información Nutricional

Energía:	251 Kcal
Proteínas:	6.8 g
Grasa Total:	8.5 g
Colesterol:	90.0 mg
H. de Carbono:	37.0 g
Fibra Dietética:	1,1 g
Sodio:	116 mg

## TARTA IDEAL DE CEREZAS

### Ingredientes

- 2 Tazas de harina cernida
- ¾ Taza de azúcar flor cernida
- 1 Cucharadita de polvo de hornear IMPERIAL®
- 2 Cucharadas colmadas de mantequilla
- 1 Yema
- 1 Tarro de leche evaporada IDEAL® NESTLÉ®
- 3 Huevos
- ½ Taza de azúcar flor
- ½ Kg de Cerezas deshuesadas

### Preparación

1.- En un bowl junta la harina con el azúcar flor y el polvo de hornear IMPERIAL®, añade la mantequilla y comienza a frotar con tus manos hasta conseguir migas como arena. Agrega la yema de huevo y vierte un poco de agua o leche hasta homogenizar bien y conseguir una masa de textura compacta. Estira la masa con la ayuda de un uslero sobre un mesón enharinado.

2.- Forra un molde para tarta de 22 a 24 cm de diámetro y lleva a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C y hornea sólo unos minutos hasta pre-cocer la masa. Retira del horno y reserva. Aparte junta en un bowl la leche evaporada IDEAL® NESTLÉ® con los huevos y la azúcar, bate hasta integrar bien.

3.- Esparce las cerezas sobre la masa y vierte la mezcla de leche evaporada IDEAL® NESTLÉ® con los huevos. Hornea a la misma temperatura durante 15 a 20 minutos hasta cuajar la preparación, una vez lista, retira del horno y enfría para luego porcionar y servir cuando gustes.