

TARTA GRATINADA DE DURAZNO CON YOGHURT



Dificultad:
Media



Porciones:
12



Tiempo:
60 minutos

Información Nutricional

Energía:	354 Kcal
Proteínas:	8.1 g
Grasa Total:	10.3 g
Colesterol:	71.1 mg
H. de Carbono:	57.4 g
Fibra Dietética:	0,9 g
Sodio:	168 mg

Ingredientes

MASA

- 2 ½ Tazas rasas de harina cernida
- 1 Taza rasa de azúcar flor
- ½ Cucharadita de polvo de hornear IMPERIAL®
- ¾ Taza de margarina
- 1 Huevo
- 2 Cucharadas de agua

RELLENO

- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- 2 yoghurt batido sabor damasco NESTLÉ®
- 3 Huevos
- 1 Tarro de duraznos al jugo escurridos (mitad cortados en cubos y el resto en láminas delgadas)

Preparación

1.- Para la masa junta la harina con la azúcar flor y el polvo de hornear IMPERIAL®, añade la margarina y trabaja con los dedos hasta formar migas como arena. Agrega el huevo y trabaja con las manos suavemente (sin amasar en exceso) hasta formar una masa compacta. En el caso de que la masa requiera mayor humedad agrega agua poco a poco hasta conseguir la textura perfecta.

2.- Uslerlea sobre un mesón con harina y acomoda la masa sobre un molde para tarta de aro 26 centímetros de diámetro aproximado. Una vez lista lleva a horno pre-calentado a 180°C y hornea durante 8 a 10 minutos hasta dorar levemente, retira y enfría. Mientras Junta en un bowl la leche condensada NESTLÉ® con el yoghurt batido sabor damasco NESTLÉ® y los huevos, mezcla con la ayuda de un batidor hasta homogenizar todos los ingredientes.

3.- Vierte esta mezcla sobre la masa pre-horneada y

agrega por todos lados solo los duraznos cortados en cubos. Vuelve a hornear durante 20 minutos aproximados hasta que la preparación cuaje completamente. Una vez lista retira del horno y decora con el resto de los duraznos cortados en láminas. Una vez lista deja enfriar para servir cuando gustes.

