



Dificultad:
Media



Porciones:
14



Tiempo:
60 minutos

Información Nutricional

| | |
|------------------|----------|
| Energía: | 375 Kcal |
| Proteínas: | 8.8 g |
| Grasa Total: | 16.1 g |
| Colesterol: | 72.9 mg |
| H. de Carbono: | 49.6 g |
| Fibra Dietética: | 1 g |
| Sodio: | 137 mg |

TARTA DE MANJAR CON NUECES

Ingredientes

Masa

- 2 Tazas de harina
- 1 Taza de azúcar flor
- $\frac{3}{4}$ Taza de mantequilla
- 1 Huevo

Relleno

- 1 $\frac{1}{2}$ Tarro de manjar NESTLÉ®
- 2 Huevos
- $\frac{1}{2}$ Taza de leche líquida 2 Tazas de nueces picadas

Preparación

1.- Para la masa junta en un bowl la harina con la azúcar flor y la mantequilla, frota con la yema de tus dedos hasta conseguir migas como arena. Agrega el huevo y comienza a apretar e integrar sin amasar en exceso hasta obtener una masa compacta que no se pegue en las manos.

2.- Estira la masa sobre un mesón enharinado y cubre un molde para tarta desmontable previamente enmantecado de 24 a 25 cm. de diámetro. Pincha con un tenedor y lleva a horno pre-calentado a 180°C, hornea durante solo 8 a 10 minutos para avanzar levemente la cocción de la masa. Una vez lista retira del fuego.

3.- Mientras, junta en un bowl el manjar NESTLÉ® con los huevos y la leche líquida, bate enérgicamente hasta homogenizar bien todos los ingredientes. Vierte esta preparación sobre la masa pre-horneada, agrega por todos lados las nueces partidas y lleva a horno nuevamente durante 25 minutos aproximados hasta cuajar la preparación y dorar levemente la superficie. Retira del



horno y enfría, una vez lista, porciona y sirve cuando gustes.

