



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
- ¾ Taza de mantequilla
- 1 Huevo

Relleno

- 1 ½ Tarro de manjar NESTLÉ®
- 2 Huevos
- ½ Taza de leche SVELTY®
- 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 enmantequillado 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 SVELTY®, 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.

