



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.

