

Tarta de Músico

Ca la Meiga



Necesitamos....

- 300 gr. de Harina.
- 350 gr. de Azúcar.
- 180 gr. de Margarina.
- 1 Huevo.
- 200 gr. de Nata Líquida.
- 80 gr. de Miel.
- 300 gr. de Frutos Secos Variados:
 - 75 gr, de Almendras Tostadas.
 - 25 gr de Nueces sin cáscara.
 - 50 gr. de Avellanas sin cáscara.
 - 150 gr. de Pasas Sultanas.

Paso 1

Primero calentamos la Margarina 1 minuto en el microondas para derretir. Incorporamos a un bol donde iremos añadiendo 100 gr. de Azúcar y la Harina poco a poco hasta formar un masa.

Paso 2

Batir el Huevo e incorporar también hasta obtener una masa manejable. Amasar un poco para que unifiquen bien.

Paso 3

Poner papel de hornear en el fondo de un molde desmontable. Recortar lo que sobre y untar todo con margarina o mantequilla. Colocar la masa reservada y estirar dando forma con el borde un poco más ancho y alto, como de dos centímetros porque al hornear bajará un poco. Dejar en la nevera unos 30 minutos para que se aposente.

Paso 4

Precalear el horno a 180 grados. Y pasado el tiempo hornear la base de la tarta unos 20 minutos hasta que comience a dorarse. Mientras en un cazo a fuego suave mezclar el resto del Azúcar con la Miel hasta que quede líquido. Agregar también la Nata previamente calentada un pelin en el Microondas para quitar el frío. Incorporar los Frutos Secos y mover hasta que se integre todo.

Paso 4

Verter el relleno sobre la base recién horneada. Volver a hornear otros 15 minutos a 190 grados. Dejar enfriar y desmoldar. Y lista Nuestra Tarta de Músico. Espectacular Tarta que hicimos para celebrar el día de la Patrona de la Música Santa Cecilia. Y que acompañada con una copita de Moscatel es un postre sublime. Esperamos que os Goste!!!

