

Tarta de café y nuez

Ingredientes

Masa

Harina	120 g
Manteca	80 g
Azúcar impalpable	40 g
Harina de nuez	60
Clara	1 u

Crema pastelera de café

Leche	250 cc
Huevos	1 u
Yema	1 u
Fécula	30 g
Azúcar	75 g
Café instantáneo	10 g
Esencia de café o licor	10 cc
Nueces para decorar	c/n

Preparación:

Masa: Procesar todos los ingredientes secos con la manteca hasta formar un arenado. Agregar la clara y unir. Llevar a la heladera.

Estirar la masa y forrar un molde de tarta de 22 cm de diámetro previamente enmantecado y enharinado (o con papel manteca).

Enfriar, pinchar y hornear a 200°C hasta apenas dorar.

Crema pastelera de café: Hervir la leche. Mezclar en un bol el huevo con la yema, la fécula y el azúcar. Añadir la leche a esta mezcla y volver al fuego hasta que comience a hervir. Incorporar el café disuelto en el líquido elegido. Dejar enfriar cubierta con papel film en contacto.

Armado: Desmoldar la tarta una vez fría y dejar enfriar completamente. Volcar la crema tibia para que se acomode mejor. Decorar con nueces picadas y espolvorear

con café o azúcar impalpable.

*** Todas las recetas son exclusivas de Flopi Diaz ***