

Tarta integral de frutos secos

Ingredientes

Base

Harina integral	100 g
Harina 0000	100 g
Avena	50 g
Azúcar integral	50 g
Manteca	125 g
Huevo	1 u

Relleno

Frutas secas	550 g
Crema de leche	120 g
Manteca	25 g
Azúcar	225 g
Canela en polvo (opcional)	a gusto

Preparación:

Base: Mezclar todos los ingredientes secos. Agregar la manteca cortada en cubitos y formar un arenado. Incorporar el huevo y unir hasta formar una masa. Envolver y dejar enfriar.

Cubrir un molde de tarta grande de 22 cm de diámetro y enfriar por media hora. Hornear a 180°C hasta dorar.

Relleno: Calentar la crema de leche con el azúcar y la manteca a fuego bajo. Mantener en la hornalla por unos minutos (hasta que empiece a tomar color caramelo rubio). Colocar una capa fina de caramelo sobre la tarta fría ya desmoldada. Acomodar las frutas secas y cubrir con el resto del caramelo.