



TARTA DE NUEZ SIN HARINA

INGREDIENTES PARA 8 COMENSALES

- 500 g de azúcar
- 300 g de nueces picadas
- 5 unidades de huevo
- 2 ml de esencia de vainilla
- 4 unidades de clara de huevo
- 200 ml de agua
- 100 g de dulce de leche

LA PREPARACIÓN

- Base:
- Coloca en un bol el azúcar (300 g), las nueces trituradas y los huevos. Perfuma con la esencia de vainilla. Une todos los ingredientes, mezclando apenas. Vuelca la mezcla en un molde de 22 cm de diámetro, con el fondo forrado con papel, todo enmantecado y espolvoreado con fécula de maíz.
- Cocina la tarta en horno más bien caliente hasta que esté firme. La cocción debe ser rápida para que no se seque. Debe tener una consistencia húmeda.
- Desmóldala sobre una fuente térmica y retírala cuidadosamente el papel adherido.
- Decoración
- Bate las claras a punto nieve. Prepara un almíbar con el azúcar (200 g) y el agua. Cuando el



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 71.4 g	Grasas 28.4 g
Kcal 600	Proteínas 13.7 g

almíbar esté a punto de “bolita blanda”, agrégalo en forma de hilito a la claras mientras simultáneamente bates hasta incorporarlo todo. Sigue hasta que la preparación se enfríe y espese.

- Con una espátula unta la superficie de la tarta con dulce de leche . Coloca el merengue italiano. Gratínalo en horno caliente apenas unos minutos, hasta que se vea suavemente dorado. Retira, deja enfriar y sirve.