



## TARTA DE CEREZAS

### INGREDIENTES PARA 12 COMENSALES

- 340 g de harina de almendras
- 7 g de levadura
- 170 g de azúcar moreno
- 5 g de azúcar avainillado
- 120 ml de aceite de oliva virgen
- 50 ml de agua
- 2 unidades de yema de huevo
- 3 unidades de huevo
- 40 g de harina
- 500 g de cerveza

### LA PREPARACIÓN

- Masa: Mezcla la levadura con la harina y después el resto de ingredientes sólidos. Coloca en un bol las yemas y añade el aceite removiendo bien.
- Incorpora la primera mezcla y empieza a amasar con las manos hasta que note que falta líquido, en este añade una a una las 6 cucharadas de agua sin dejar de trabajar el conjunto. Cuando la masa esté unida pasa al banco o mesa de cocina. Debe quedar una masa de consistencia semi-elástica y fácil de manejar, prepara hacer una bola y guárdala en la nevera envuelta en papel film de cocina. El tiempo de reposo no debe ser inferior a una hora.



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 37.1 g	Grasas 20.3 g
Kcal 368	Proteínas 7.6 g

- Relleno
- Bate los huevos junto con la nata hasta que de por resultado un líquido de color amarillo claro. Añade el azúcar y la harina de almendras mientras bates sin cesar, por último incorpora las cerezas lavadas y deshuesadas.
- Guarda el relleno bien tapado unos minutos, y prepara la masa para forrar el molde.
- Precalienta el horno a unos 180 ° y vuelve a coger la masa para colocarla de nuevo en una superficie lisa ligeramente enharinada, amasa de nuevo y conviértela otra vez en una bola para ir estirando por los extremos hasta que quede con forma de disco. Engrasa (con aceite) y enharinado el molde y al forrar con nuestra masa, sigue estirando hasta cubrirlo y que quede para tapar al menos la mitad de la altura de las paredes. Pincha suavemente el fondo para que no se eleve demasiado durante la primera cocción.
- Lleva a horno por espacio de diez minutos, saca y cubre con relleno, 15 minutos más de horno (esta vez a 200 °) y estará listo.