

## DESAYUNO

# TARTA DE ARÁNDANOS Y ALMENDRAS CON CRUMBLE



### Ingredientes:

- 250g harina sin polvos
- 3 cucharadas azúcar flor
- 125g mantequilla fría
- 2 huevos
- 200g de almendras
- 100g de azúcar
- 1 taza de harina
- 1 taza de azúcar
- 250g mantequilla
- 400g de arándanos

### Preparación:

- Mezclar 250 g de harina sin polvos, 3 cucharadas de azúcar flor, 125 g de mantequilla fría y hacer un Arenado. Agregar 1 huevo y una o dos cucharadas de agua hasta formar una masa. No amasar. Hacer una bola, plastificar y llevar al refrigerador por 30 minutos. Sacar del refri y utilizaría poner en un molde aceitado y llevar al horno por 12 minutos a 180°.
- PASTA DE ALMENDRAS: poner en la procesadora 100 g de almendras, 100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 1 huevo, procesar y hacer una pasta homogénea.



- CRUMBLE: mezclar 1 taza de harina, 1 taza de azúcar, 150 g de mantequilla y 100 g de almendras fileteadas o picadas. Hacer un Arenado tratando de que la masa permanezca fría. Poner en el refri unos minutos antes de llevar al horno.
- Poner sobre la masa precocida 400 g de arándanos, luego esparcir cucharadas de la pasta de almendras por toda la tarta. Al final cubrir todo con el crumble. Llevar al horno a 180° por 40 minutos aproximadamente o hasta que se dore.

