

DESAYUNO

TARTA DE CARMEL MANÍ



Ingredientes:

- 1 huevo
- 100gr de azúcar flor
- 125 gr mantequilla en cubos fríos
- 300gr de harina sin polvos
- Ralladura de limón
- 1 cucharadita de romero fresco
- 200 gr de crema
- 3 huevos
- 1 cucharada de maicena
- 5 cucharadas de leche fría
- 1 yogurt sin sabor
- 320 gr caramel maní
- 1 taza de manjar
- 2 cucharadas grandes de mantequilla de maní

Preparación:

- MASA : poner en un molde 1 huevo, 100 grs de azúcar flor o impalpable, 125 grs de mantequilla en cubos fríos, 300 grs de harina sin polvos, ralladura de limón, 1 cucharadita de Romero fresco (esto no es indispensable) juntar sin amase todos los ingredientes y formar la masa. Poner en un molde aceitado y refrigerar por 30 min. Llevar al horno a 180 grados por 12 min (para secar la masa).



- RELLENO : Mezclar en un bowl 200 grs de crema, 3 huevos, 1 cucharada de maicena disuelta en 5 cucharadas de leche fría, 1 yogurt sin sabor y 320 grs de caramel maní.
- Si no tienes esta maravilla que puedes comprar en su IG, puedes agregar 1 taza de manjar más 2 cucharadas grandes de mantequilla de maní.
- Poner la mezcla en la masa precocida y llevar al horno a 180 grados precalentado por 35 min.

