

POSTRES

TARTA DE DURAZNO CON CRUMBLE DE ALMENDRAS



Ingredientes:

- 50 grs de mantequilla
- 1/2 taza de almendras
- 1 taza de azúcar
- 1/2 taza aceite
- Ralladura de 1 limón
- 1 huevo
- 1/2 taza de almíbar de piña en conserva
- 1 taza de harina
- 1/2 taza harina de almendras
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 2 duraznos

Preparación

- Para el crumble mezclar 50 grs de mantequilla + 4 cucharadas de azúcar + 1/2 taza de almendras laminadas y con las manos hacer un arenado. Llevar al freezer mientras haces el resto de la receta.
- En un bowl agrega 1 taza de azúcar + 1/2 taza aceite + ralladura de 1 limón + 1 huevo + 1/2 taza de almíbar de piña en conserva + 1 taza de harina + 1/2 taza harina de almendras + 2 cucharaditas de polvo de hornear Mezcla todo muy bien, hasta que no veas grumos.
- Verter la mezcla en una fuente que pueda ir al horno previamente aceitado.
- Cortar 2 duraznos en gajos bien delgados y enterrarlos uno al lado del otro en la masa.
- Espolvorear los duraznos con azúcar y distribuir el crumble bien frío sobre toda la superficie. Llevar al horno precalentado a 180° por 40 o 45 minutos.

