

<http://www.nuecesdeg Galicia.com/>

RECETAS:

Tarta de Nueces



Ingredientes:

- 400 g de nueces.
- 250 g de azúcar.
- 250 g de mantequilla.
- 250 g de harina de repostería.
- 4 huevos.
- 1 sobre de levadura.
- La ralladura de 1 limón.
- Azúcar glas para decorar.

Elaboración:

Se cascan las nueces y se parten en trozos no muy pequeños, a la mitad o menos, y los juntamos todos en un recipiente. Con la batidora de varillas iremos mezclando los 250 g de mantequilla con los 250 g de azúcar añadiendo los 4 huevos, uno a uno sin dejar de batir. Cuando esté bien batido añadimos la ralladura de limón, la harina y por último la levadura.

Engrasamos bien un molde redondo de unos 25 centímetros de diámetro con la mantequilla. Ahora se vierte la mitad de la masa que hicimos y luego añadimos los trozos de las nueces. Luego se espolvorea un poco de azúcar encima de las nueces.

Con el horno calentado previamente tendremos la tarta de nueces cocinando a 180 grados durante 20 minutos. Pasado ese tiempo, pínchala con la ayuda de un palillo largo de madera y si sale limpio ya está lista para sacar del horno. Si no fuese así, déjala unos minutos más, pero ten cuidado de que no se te quemé.

Una vez esté lista, déjala enfriar 1 hora y después desmóldala. Añade el azúcar glas encima para decorar.