

Tarta de nueces Grisons

Ingrédients

- 300g de harina
- 100g de azúcar
- 175g de mantequilla
- 1 huevo
- 220g de azúcar
- 25g de agua
- 200g de nata
- 40g de miel
- 300g de nueces
- 1 huevo para el glaseado

Préparation

1. Pastel, tarta, empanada; de los Grisones, de Engadina, de los Grisones suizos... esta especialidad suiza aparentemente tiene tantos nombres como recetas, y ni siquiera he mencionado los nombres no franceses (Bündner Nusstorte o Tuorta da Nusch Engiadinaisa), pero la base sigue siendo la misma: una masa quebrada, muchas nueces y caramelo de miel como aglutinante.
2. Es un pastel muy fácil de hacer y se conserva bien durante varios días (incluso leí que, si está bien envuelto, puede durar varias semanas en el frigorífico, ¡vale la pena probarlo!
3.).
4. Bueno, como te puedes imaginar por la lista de ingredientes, es un postre muy rico, y si tuviera que hacerlo de nuevo, creo que preferiría hacerlo en un molde cuadrado en lugar de uno redondo para poder servirlo en pequeños cuadrados tipo brownie. Ingredientes: Usé nueces y miel de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
5. Mezcla la harina con el azúcar y la mantequilla cortada en cubos pequeños hasta obtener una textura parecida a migas.
6. Añade el huevo y mezcla rápidamente para formar una bola.
7. Divide la masa en dos partes, una más grande que la otra, envuélvelas en film transparente y refrigéralas durante al menos 1 hora.
8. Mientras tanto, puedes preparar el relleno.
9. Haz un caramelo con el azúcar y el agua.
10. Cuando tenga un color ámbar agradable, desglásalo con la nata, luego agrega la miel y las nueces (enteras o ligeramente picadas, según tu preferencia).
11. Continúa cocinando durante unos minutos hasta que el caramelo cubra bien las nueces y la mezcla se vuelva almibarada.
12. Deja enfriar ligeramente.
13. Horneado: 1 huevo para el glaseado Extiende la parte más grande de tus dos masas y cubre un molde engrasado de 24 cm.
14. Vierte el caramelo de nueces, presionando bien la mezcla.
15. Luego extiende la segunda masa y colócala encima para formar una tarta (si es necesario, puedes usar un poco de agua para sellar las dos masas).
16. Glasea el pastel con un huevo batido usando una brocha, luego puedes crear un patrón en la parte superior con el reverso de un cuchillo si lo deseas; haz unos agujeros en la superficie para permitir que el vapor escape

durante el horneado sin que se rompa el pastel.

17. Hornea en el horno precalentado a 180°C durante 30 minutos.

18. Deja enfriar a temperatura ambiente antes de desmoldar y disfrutar.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com