

Tarta crumble de lima y avellana

Ingrédients

- 60g de mantequilla pomada
- 90g de azúcar en polvo
- 30g de harina de avellana
- 50g de huevo (1 huevo mediano)
- 180g de harina T55
- 50g de maicena
- 120g de jugo de lima
- 100g de azúcar
- 2 cáscaras de limas
- 2 huevos
- 125g de mantequilla
- 45g de mantequilla pomada
- 45g de azúcar morena
- 45g de harina
- 45g de harina de avellana

Préparation

1. ¡Aquí tienes una nueva receta de tarta de limón, pero para cambiar un poco, de lima!
2. y aquí, nada de merengue sino un streusel crujiente para un efecto crumble con avellana que combina de maravilla con la ligera acidez de la lima.
3. La receta es muy sencilla y bastante rápida de hacer Material: Batidor Rodillo de repostería Placa perforada Círculo de 20cm Ingredientes: Usé la harina de avellana Koro : código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
4. Tiempo de preparación: 45 minutos + 45 minutos de cocción Para una tarta de 20cm de diámetro: Masa sucrée de avellana: de mantequilla pomada de azúcar en polvo de harina de avellana Una pizca de sal de huevo (1 huevo mediano) de harina T55 de maicena Opcional: 1 huevo para el glaseado Revuelve la mantequilla pomada con el azúcar en polvo, la harina de avellana y la sal.
5. Emulsiona la mezcla con el huevo, luego agrega la harina y la maicena.
6. Mezcla rápidamente, y para tan pronto como puedas formar una bola.
7. Envuélvela y colócala en el refrigerador durante al menos 30 minutos.
8. Luego, extiende la masa a un grosor de 2 a 3 mm y cúbreala con tu círculo engrasado.
9. Pincha la masa y colócala en el congelador durante al menos 15 minutos.
10. Luego, cocina tu masa a ciegas durante 15 a 20 minutos a 170°C.
11. Retira el círculo, luego pinta la masa con huevo batido usando un pincel y hornea de nuevo durante 5 a 10 minutos verificando la coloración.
12. Al salir del horno, deja enfriar.
13. Crema de lima: de jugo de lima de azúcar 2 cáscaras de limas 2 huevos de mantequilla Revuelve el azúcar con las cáscaras de lima.
14. Luego, añade los huevos y bate la mezcla.
15. Paralelamente, calienta el jugo de lima; cuando esté caliente, vierte la mitad sobre los huevos mientras sigues batiendo, luego revierte todo en la cacerola.
16. Espesa la crema a fuego lento mezclando constantemente.
17. Luego, añade fuera del fuego la mantequilla cortada en pequeños trozos.

18. Cuando la crema esté homogénea, viértela sobre la base de tarta enfriada y colócala en el refrigerador.
19. Streusel de avellana: de mantequilla pomada de azúcar morena de harina de harina de avellana Mezcla los cuatro ingredientes hasta obtener una textura de crumble.
20. Vierte los trozos de masa sobre una placa cubierta con papel sulfurizado, luego hornea en el horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 15 minutos, el streusel debe estar bien dorado.
21. Déjalo enfriar, luego espolvorea sobre la crema de lima.
22. Decora con algunas cáscaras de lima y trozos de avellana, ¡luego disfruta!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com