

Tarta de melocotón y almendra

Ingrédients

- 60g de mantequilla pomada
- 90g de azúcar glas
- 30g de almendra en polvo
- 1 huevo
- 180g de harina T55
- 50g de maicena
- 50g de mantequilla
- 75g de almendra en polvo
- 10g de maicena
- 70g de azúcar glas
- 1 huevo
- 1 cucharadita de vainilla en polvo
- 10g de amaretto
- 2 duraznos o nectarinas

Préparation

1. ¡Y sí, otra tarta, pero las frutas de temporada se prestan tan bien para ello!
2. Esta vez, los duraznos son los protagonistas con una tarta de almendras de lo más sencilla, pero también deliciosa con buenas frutas.
3. Material :Rodillo de repostería Placa perforada Aro oblong De Buyer Tiempo de preparación: 45 minutos + 25 a 30 minutos de cocción Para una tarta oblong de 30cm: Masa azucarada: de mantequilla pomada de azúcar glas de almendra en polvo 1 huevo de harina T55 de maicena Mezcla la mantequilla pomada con el azúcar glas, la almendra en polvo y la sal.
4. Emulsiona la mezcla con el huevo, luego añade la harina y la maicena.
5. Mezcla rápidamente, y detente tan pronto como puedas formar una bola.
6. Envuélvela y colócala en el refrigerador durante al menos 30 minutos.
7. Luego, extiende la masa a un grosor de 2 a 3mm y forra tu aro engrasado.
8. Ponlo en el refrigerador o congelador mientras preparas la crema.
9. Crema de almendras: de mantequilla de almendra en polvo de maicena de azúcar glas 1 huevo 1 cucharadita de vainilla en polvo de amaretto Mezcla la mantequilla pomada con la almendra en polvo, el azúcar glas y la maicena.
10. Añade luego el huevo, después la vainilla y el amaretto.
11. Vierte la crema en el fondo de tarta.
12. Montaje & cocción : 2 duraznos o nectarinas Corta las frutas por la mitad, luego haz rebanadas finas.
13. Colócalas en la crema de almendras.
14. Hornea en el horno precalentado a 170°C durante 25 a 30 minutos.
15. Al salir del horno, deja enfriar unos minutos antes de desmoldar.
16. ¡Después, a disfrutar!