

- Mini tartaletas de nuez -



INGREDIENTES

Para la masa

½ TAZA DE POLVO DE ALMENDRAS

2 TAZAS DE HARINA

1 TAZA DE AZÚCAR

2 HUEVOS

1 1/3 TAZA DE MANTEQUILLA DERRETIDA

1 PIZCA DE SAL

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

Relleno de nuez

3 YEMAS DE HUEVO

1 TAZA DE MIEL DE MAPLE

1/2 TAZA DE MANTEQUILLA

3/4 DE TAZA DE NUEZ ENTERA

½ TAZA DE FÉCULA DE MAÍZ

1 PIZCA DE SAL

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

PROCEDIMIENTO

Para la masa

1. EN UN RECIPIENTE, INCORPORA TODOS LOS INGREDIENTES SECOS Y MEZCLA.
2. POCO A POCO, AGREGA LOS HUEVOS Y LA MANTEQUILLA.
3. ¡ÉCHALE UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA!
4. MEZCLA HASTA INCORPORAR TODOS LOS INGREDIENTES Y RESERVA EN REFRIGERACIÓN.

Para el relleno

1. EN UN BOWL AGREGA LA MIEL Y LAS YEMAS DE HUEVO, BATE PARA INCORPORAR.
2. AGREGA LA FÉCULA DE MAÍZ, LA MANTEQUILLA, LA SAL, Y UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA. MEZCLA CON UNA ESPÁTULA HASTA QUE SE INCORPORA.
3. AGREGA LA NUEZ ENTERA Y MEZCLA BIEN.

Armado

1. EN UNA SUPERFICIE, EXTIENDE LA MASA CON UN RODILLO. AGREGA HARINA PARA QUE NO SE PEGUE.
2. COLOCA LA MASA EN EL MOLDE, PREVIAMENTE ENHARINADO.
3. PRESIONA BIEN LA MASA AL MOLDE PARA QUE AGARRE LA FORMA.

4. AGREGA EL RELLENO Y HORNEA POR 30 MINUTOS A 180 °C / 350 °F