



© Ferrero, 2016

TARTA DE MELOCOTONES Y GALLETAS DE ALMENDRA CON NUTELLA®

Tartas | Vegetariano | Cena | Banquete | Verano

👤👤👤 | 1 hora 🕒 | 🍪🍪🍪

Para 12 personas

180 g de Nutella

12 macarons secos pequeños

INGREDIENTES PARA LA BASE

- 55 g de mantequilla
- 55 g de azúcar glas
- 1/2 vaina de vainilla
- 2 g de corteza de limón rallada
- ½ huevo (a temperatura ambiente)
- 1 yema de huevo (a temperatura ambiente)
- un pellizco de sal
- 35 g de harina de trigo de repostería

- 27 g de almidón de patata
- 1 g de levadura

INGREDIENTES

- 63 g de mantequilla
- 125 g de harina de trigo de repostería
- 1/2 vaina de vainilla
- 1 g de sal de mesa
- ½ huevo
- 63 g de azúcar glas

COMIENZA A PREPARAR LOS MELOCOTONES

INGREDIENTES

- 750 g de melocotones amarillos
- 125 g de azúcar blanco
- 1 limón
- pellizco de sal

PROCEDIMIENTO

Ablanda la mantequilla hasta que quede suave y cremosa. Añade el azúcar, los aromas y la sal, la yema de huevo y el medio huevo. Mezcla bien y después agrega las harinas y la levadura.

Vierte la mezcla en un molde para pastel pequeño (de unos 10 cm de diámetro).

Hornea a 175°C durante unos 15 o 18 minutos.

Deja enfriar, y reserva.

MASA QUEBRADA

(cantidad suficiente para una tarta para 7 personas, más 5 tartaletas individuales)

PROCEDIMIENTO

Bate la mantequilla hasta que quede blanda. Añade la harina tamizada y mezcla bien. Agrega la sal y la vainilla.

Incorpora el huevo y el azúcar glas tamizado. Cuando la masa esté fina y homogénea, cúbrela con film transparente y guárdala en el frigorífico durante dos horas (para un mejor resultado, se recomienda preparar la masa el día antes).

Toma un molde rectangular (29x9 cm, 2,5 cm de altura) y llénalo con 175 g de masa.

Toma cinco moldes de tartaleta pequeños (5x8 cm, 2 cm de altura) y llénalos con unos 17 g de masa.

Usa un tenedor para pinchar la masa de los moldes, tanto la grande como las pequeñas.

Hornea en el horno a 175°C. Las tartaletas tardarán unos 12 minutos (asegúrate de que están doraditas), la tarta unos minutos más.

PROCEDIMIENTO

Lava los melocotones y córtalos en 8 trozos. Añade el azúcar, la vainilla, la sal y el zumo de limón. Tápalos con film transparente y déjalos reposar unos 30 minutos a temperatura ambiente.

Vierte en una sartén antiadherente y cocina hasta que los melocotones estén blandos pero no deshechos (deben quedar en rodajas).

Ponlos en una bandeja para horno, tápalos con film transparente y reserva en el frigorífico durante unos 50 minutos para que se enfríen totalmente.

Saca las rodajas de melocotón del almíbar y quítales la piel (debe salir fácilmente una vez cocinados). Reserva al almíbar.

UNE LAS DIFERENTES PARTES

PARA LAS TARTALETAS

Unta 15 g de Nutella en la tartaleta.

Añade un trozo de bizcocho (5 g) y mójalo con el almíbar de melocotón.

Pon dos o tres rodajas de melocotón encima y espolvorea con macaron desmenuzado (uno en cada tartaleta).

PARA LA TARTA

Unta 105 g de Nutella en la tarta. Añade unos trozos de bizcocho (80g) y mójalos con unas cucharadas de almíbar de melocotón.

Dispón las rodajas de melocotón encima y espolvorea con el macaron desmenuzado (calcula uno por persona).