

Receta de Tarta de Nueces y Avellanas

27 Abr 2018



Buenos días a tod@s, hoy os dejo la receta de esta rica **Tarta de Nueces y Avellanas**, que nos la ha enviado **Margarita Lozano**, una de nuestras seguidoras, si sois amantes de estos frutos secos, nos recomienda que la preparemos porque queda exquisita para toda la familia.

Ingredientes

- 60 galletas tipo Mayuca
- 200 gr de nuez
- 200 gr de avellana tostada
- una taza de azúcar
- 200 ml de nata
- un poco de leche para remojar las galletas
- un chorrito de moscatel o jerez
- 1/2 tableta de chocolate de fundir
- 25 gr de mantequilla

Modo de Preparación

1. Pulverizar las nueces y las avellanas con un robot de cocina o una batidora, añadir el azúcar y la nata y mezclar bien, reservar esta mezcla que es lo que utilizaremos para el relleno.
2. Poner leche en un plato hondo y echarle un chorrito de moscatel
3. Mojar una a una las galletas y las dejamos que se escurran bien de forma que no queden gotas de leche por encima
4. Hacer una base con las galletas, adaptándola al molde
5. Una vez montada la primera capa de galletas, cubrirla con la pasta de nuez y avellana, con cuidado de no moverlas
6. Poner encima otra capa de galletas mojadas en leche y repetir hasta que se termine el relleno
7. Terminar con una capa de galletas
8. Fundir el chocolate al baño María con la mantequilla y cubrir la tarta con ello
9. Decorarla con unas nueces por encima
10. Meter la tarta en la nevera unas cuantas horas
11. Lo ideal es sacarla media hora antes de que la vayamos a comer para que no este muy fría
12. Servir acompañando un buen café y....buen provecho!!!