

TARTA DE BREVA Y ALMENDRA



INGREDIENTES:



- Masa quebrada o masa para tartas
- Brevas maduras, cortadas en rodajas
- Almendras fileteadas
- Azúcar moreno
- Miel
- Mantequilla

PREPARACIÓN:

- 1 Precalienta el horno a 180°C.
- 2 Forra un molde para tarta con la masa quebrada y pincha el fondo con un tenedor.
- 3 Coloca las rodajas de breva sobre la masa.
- 4 Espolvorea generosamente con almendras fileteadas y azúcar moreno.
- 5 Rocía con un poco de miel y unos trocitos de mantequilla.
- 6 Hornea durante unos 25-30 minutos, o hasta que la masa esté dorada y las brevas estén tiernas.
- 7 Sirve caliente o fría, ¡y disfruta de esta deliciosa tarta de breva y almendra!