



# TARTA DE NECTARINAS Y ALMENDRAS



## INGREDIENTES:



- 1 lámina de masa quebrada
- 4-5 nectarinas maduras, lavadas y cortadas en rodajas
- 1/2 taza de azúcar moreno
- 1/4 taza de almendras laminadas
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharadita de canela en polvo
- Helado de vainilla (opcional, para servir).

## PREPARACIÓN:

- 1 Precalienta el horno a 180°C.
- 2 Coloca la masa quebrada en un molde para tarta engrasado y pincha el fondo con un tenedor.
- 3 Dispón las rodajas de nectarina sobre la masa, superponiéndolas ligeramente.
- 4 Espolvorea el azúcar moreno sobre las nectarinas y espolvorea la canela.
- 5 Distribuye las almendras laminadas por encima y coloca pequeños trozos de mantequilla sobre la superficie.
- 6 Hornea la tarta en el horno precalentado durante unos 30-35 minutos, o hasta que la masa esté dorada y las nectarinas estén tiernas.
- 7 Deja enfriar ligeramente antes de servir. Puedes acompañar con una bola de helado de vainilla si lo deseas. ¡Deliciosa y aromática!