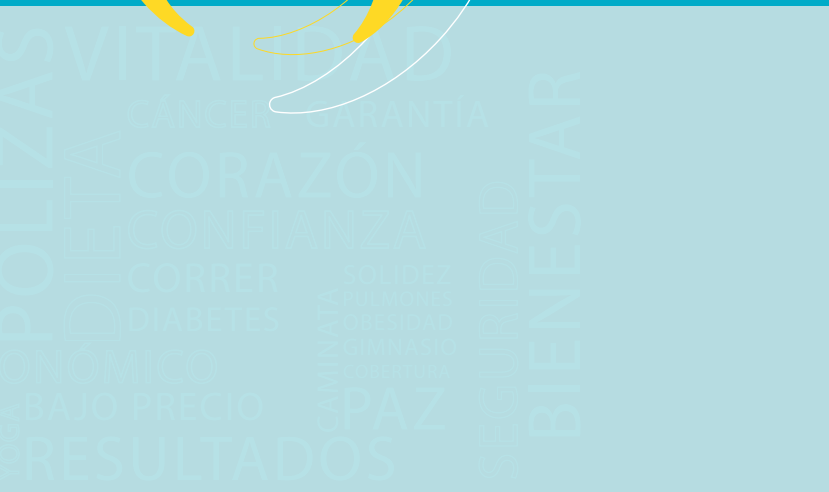
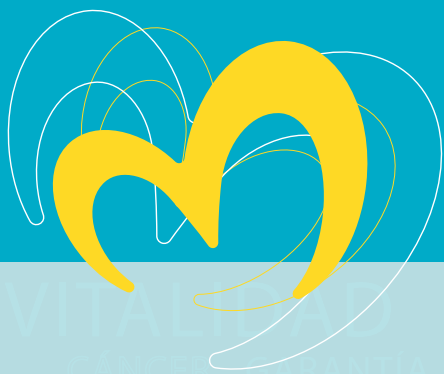


TARTA DE ALBARICOQUE Y ALMENDRAS



INGREDIENTES:



Para la masa:

- 200 g de harina
- 100 g de mantequilla fría
- 50 g de azúcar
- 1 cucharada de miel
- 1 huevo

Para el relleno:

- 500 g de albaricoques, deshuesados
- 100 g de almendras molidas
- 50 g de azúcar
- 1 huevo
- 100 ml de nata para montar
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

PREPARACIÓN:

- 1 Precalienta el horno a 180°C (350°F).
- 2 Para hacer la masa, coloca la harina y el azúcar en un bol grande. Agrega la mantequilla fría y frota con los dedos hasta obtener una mezcla arenosa.
- 3 Agrega el huevo y mezcla hasta formar una masa suave. Envuelve la masa en film transparente y refrigérala durante 30 minutos.
- 4 Mientras tanto, prepara el relleno. En un bol, mezcla las almendras molidas, el azúcar, el huevo, la nata y el extracto de vainilla hasta obtener una mezcla homogénea.
- 5 Estira la masa sobre una superficie enharinada y forra un molde para tarta previamente engrasado.
- 6 Vierte la mezcla de almendras sobre la masa.
- 7 Coloca los gajos de albaricoque sobre la mezcla de almendras, con la parte cortada hacia arriba.
- 8 Hornea la tarta en el horno precalentado durante unos 30-35 minutos, o hasta que la masa esté dorada y el relleno esté cuajado.
- 9 Retira del horno y deja enfriar completamente antes de servir.
- 10 Espolvorea con azúcar glas antes de servir. ¡Disfruta de esta deliciosa tarta de albaricoque y almendras como postre o merienda!