

TARTA DE AVELLANAS PARA CUMPLE

Concha Piélago

INGREDIENTS

120 MINUTES 8 SERVINGS

Para el bizcocho:

100 gr de avellanas

250 de azúcar

125 de harina de maíz

125gr de harina de trigo

1 sobre de levadura

10cl d licor de avellana

Para el almíbar: un vaso de agua y medio de azúcar o un poco más.una copa de licor de avellana

Para el relleno:un bote de nocilla y 250 ml de nata montada

Para el glaseado/: medio bote de mermelada de albaricoque y dos cucharas de azúcar

Para el resto nata montada

TAGS

#tarta,avellanas cumpleaños



1

Para el cumple de Isa,este año tarta de avellanas rellena de moisse de nocilla y licor fray Anyelico



2

Huevos Avellanas Azúcar Aceite de girasol Yogur Levadura Licor de avellana
Para el relleno: Almíbar con licor de avellana Nata Nocilla Glaseado de albaricoque



3

Para el bizcocho: Montamos las claras a punto de nieve





4

Cuándo estén firmes añadimos el azúcar y formamos el merengue, después con movimientos envolventes echamos las yemas, el aceite y el licor



5

Después las avellanas molidas ,dejando unas cuantas en grano para la decoración



6

Ahora las harinas tamizadas y la levadura



7

Echamos la masa en un molde para tartas untado de manteca y lo metemos en el horno a 200grados haya que este cocido,aproxima.40minutos



8

Lo sacamos del horno y dejamos que enfíe sobre una rejilla



9

Lo partimos en tres discos Bañamos el primer disco con el almíbar





10

Lo cubrimos con una crema de nocilla y nata montada Los demás discos igual



11

Hacemos un glaseado hirviendo mermelada de albaricoque o cualquier otra y azúcar, unos minutos y pintamos la última capa de bizcocho, por encima y por los lados



12

Con las avellanas trituradas decoramos los laterales Y con la nata montada el resto



13

Hay que dejarla reposar en la nevera unas horas De un día para otro está casi mejor

