

Tarta de Nueces

Por: Chef Diego Dato Del Restaurante Melvin By Martín Berasategui

Preparación 45 minutos

Ingredientes

- 400 g de azúcar
- 8 huevos enteros
- 400 g mantequilla blanda
- 400 g de nueces peladas molidas



Separar las yemas de las claras de los huevos. Colocar las claras en un bol y montarlas a punto de nieve con unas varillas y añadir la mitad del azúcar.

Batir en un bol la otra mitad del azúcar con las yemas e incorporar la mantequilla poco a poco, batiendo sin cesar. Añadir las nueces a las yemas y mezclar las claras montadas inicialmente. Verter en un molde untado con mantequilla y enharinado. Cocer a 180°C unos cuarenta y cinco minutos.







Acabado y Presentación

Dejar enfriar a temperatura ambiente durante 20 min aproximadamente, espolvorear con azúcar glasé y lo podemos acompañar con una bola de helado de manzana.

Truco: Al mezclar las elaboraciones, usaremos una lengua para que no se baje la consistencia de las clara y yemas montadas. Conseguiremos un bizcocho aireado y esponjoso