

Tarta de Almendras especial de Navidad

Ingredientes para el relleno.

- ½ kilo de azúcar.
- ½ litro de agua.
- Medio kilo de almendras molidas.
- 6 yemas.

Ingredientes para el hojaldre:

- 200 gr de margarina flora con aceite de oliva congelada.
- 200 gr de harina procelic.
- 90 gr de agua helada.

La víspera se hace el almíbar con el agua y el azúcar. Para ello pondremos una señal con esmalte de uñas en el recipiente que vamos a usar, en el sitio exacto donde llegue el agua y una vez seco añadiremos el azúcar y lo pondremos al fuego y cuando llegue de nuevo a la señal, el almíbar estará en su punto.

Una vez frío se le añade la almendra.

Al día siguiente se le añaden las yemas y se amasa removiendo bien todo. Ya tenemos el relleno.

Después se hace la masa de hojaldre: poner en el vaso de la batidora todos los ingredientes y amasar hasta que tenga la textura adecuada. Retirar la masa del vaso, hacer una bola con ella, envolverla en plástico y guardar en el frigorífico 20 minutos.

Pasado este tiempo espolvorear una superficie plana con harina procelic y estirar la masa dándole forma de rectángulo. A continuación doble la masa en tres partes montando una parte sobre la otra. Gírela y con las dobleces de frente vuelva a estirar la masa formando otro rectángulo. Repite 3 veces más esta operación y deje reposar de nuevo en el frigorífico otros 20 minutos antes de usarla.

Estire la masa entre dos papeles de horno espolvoreados con harina procelic y forre el molde donde vaya a hacer la tarta.

Precalentar el horno a 200º.

Rellene el hojaldre con la masa que tenemos preparada de almendras y yemas.

Introducir la tarta en el horno encendido solo por debajo y pasados unos 30 minutos pincharla con un pincho para comprobar que salga seco.

Ya tenemos nuestra tarta especial de Navidad.

Felices fiestas.