

Tarta plátanos y avellanas

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

Cobertura

50 gr Avellanas - picadas
75 gr Azúcar moreno
Canela molida
50 gr Harina repostería
50 gr Mantequilla

Elaboración

3 Yema de huevo
Ralladura limón
3 Plátanos (Bananas)
1 vaso/s Almíbar - piña
Masa quebrada
1 cucharada/s Harina maíz
Canela molida
50 gr Azúcar
2 cucharada/s Zumo de limón

ELABORACIÓN

Se cortan los plátanos en rodajas y se ponen a macerar en el néctar de piña y el zumo de limón durante 15´.

Se forra con la masa quebrada un molde de tarta desmontable, se pincha el fondo con un tenedor y se tiene en el horno durante unos 10 minutos. Se escurren las rodajas de plátano reservando el zumo de la maceración en el que se disuelve la harina de maíz (yo puse maicena aunque ya se que no es lo mismo), se añaden a esta mezcla el azúcar+ralladura de limón+ canela +yemas, y se cuece todo removiendo bien hasta que la mezcla espese.

Se vierte la preparación resultante en el molde y se cubre con las rodajas de plátano.

Cobertura:

Se trabaja la harina con la mantequilla (previamente ablandada)+azúcar+canela. Se agregan al conjunto las avellanas picadas (o nueces o cualquier fruto seco, yo creo recordar que puse cacahuete picado)

Se reparte la cobertura de manera uniforme sobre los plátanos. Se mete la tarta al horno unos 20´ hasta que se dore por encima.

Es una tarta bajita, muy fina pero exquisita. Espero que os guste.