

# TARTA DE NARANJA

## INGREDIENTES:

### Base:

4 cub de harina,  
1 huevo,  
150 g de mantequilla,  
3 cucharadas colmadas de azúcar,  
1 cucharada de royal

### Relleno:

1 poco de la masa de la base  
3 huevos,  
2 1/2 cub de azúcar,  
La piel de 1 naranja sin lo blanco,  
2 naranjas sin pepitas ni blanco,  
1 cucharada de mantequilla

### Glaseado:

4 cucharadas colmada de azúcar,  
2 cucharadas de mermelada albaricoque o melocotón,  
El zumo de 1/2 limon ,  
Una cucharada de agua

## PREPARACIÓN:

Base: Se echa todo en el vaso poniendo: 1/2 de harina luego mantequilla, la otra 1/2 de harina y el resto de los ingredientes, programar v 6 y mirar que haga bola

Relleno: 1 poco de la masa (como una nuez) de la base, se añade azúcar glass y las pieles de la naranja y trituramos velocidad 9.

Luego añadimos el resto y trituramos pasando por todas las velocidades.  
Finalmente un rato (2´) en v5 a la vez que extendemos la masa ponemos al  
horno 40 minutos, que no se queme

Glaseado: Programar 6´ 100° velocidad 5 se echa por encima de la tarta