

# TARTA DE NUECES DE VALDEDIOS

## INGREDIENTES:

### BASE:

150gr de harina,  
50 g de mantequilla,  
3 cucharadas de azúcar,  
1 huevo

### RELLENO:

250 g de azúcar,  
250 g de nueces,  
3 huevos,  
un chorro de jerez o coñac

## PREPARACIÓN:

Mezclar los ingredientes de la base en V 3o4 y forrar un molde

Hacer azúcar glass poner las nueces y triturar añadir los huevos y el coñac, colocar sobre la base esta mezcla y poner a horno medio

Adornar una vez frio con nata y nueces caramelizadas.