



Tarta de durazno

Si, con una masa de tarta podemos hacer un rico postre en poco tiempo!

☐ **Ingredientes:**

- ☐ 1 masa de tarta de hojaldre
- ☐ 6 tazas de duraznos frescos pelados y en rodajas
- ☐ 1 taza de azúcar
- ☐ 1/4 taza de almidón de maíz
- ☐ 1/2 cucharadita de canela
- ☐ Nuez moscada
- ☐ Pizca de sal
- ☐ 2 cucharadas de manteca
- ☐ Jugo de 1/2 limón
- ☐ 1 huevo grande batido con 1 cucharada de leche para pintar la tarta
- ☐ 2 cdas de azúcar gruesa para cubrir

☐ **Preparación:**

1- Pelar y cortar 6 tazas de duraznos. Mezclar los duraznos en un recipiente grande con 1 taza de azúcar. Cubrir y reservar durante aproximadamente 1 hora.

2- En una cacerola mediana, batir el almidón de maíz, la nuez

moscada, la canela y la sal. Escurrir los duraznos reservando el jugo y usar ese jugo para batir en la mezcla de almidón de maíz.

3- Cocinar a fuego medio hasta que el jarabe hierva. Batir constantemente y cocinar por unos 2 minutos o hasta que la mezcla se espese. Retire del fuego y agregue el jugo de limón, la manteca y los trozos de durazno.

4- Colocar la mezcla entre las tapas de tartar y hacerle el repulgue que más te guste.

5- Pintar con la mezcla de huevo y leche, espolvorear con azúcar.

6- Cocinar hasta que las tapas se vean doradas.

7- Dejar enfriar antes de cortar. Servir a temperatura ambiente o ligeramente tibio.

Lo podemos servir con una cucharada de helado o queso mascarpone!