

TARTA DE NARANJA CON AVELLANAS

Ingredientes:

- Masa quebrada
- 2 huevos
- 200 gramos de azúcar
- 30 gramos de harina
- 2 naranjas
- 100 gramos de avellanas molidas

Preparación:

Precalentar el horno a 180°C

Extender la masa en un molde conservando el papel para el horno y pinchar el fondo con un tenedor. Hornear 15 minutos aproximadamente a 180°C.

Batir las yemas con 75 gramos de azúcar hasta obtener una crema espumosa y blanca. Reservar las claras.

Añadir la cáscara de una naranja y el zumo de naranja, las avellanas molidas y la harina.

Cocer la crema 15 minutos al baño María removiendo a la vez.

Añadir las claras montadas a punto de nieve con el resto del azúcar.

Verter la preparación sobre la masa cocida y hornear durante 15 minutos aproximadamente a 180°C