

TARTA HORNAZO DE HUELVA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MARIBEL **Recetizador:** mailo



Tiempo: 1h y 45min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 85 GRS. de VINO BLANCO COMÚN
- 85 GRS. de ACEITE DE OLIVA
- 250 GRS, de HARINA
- UN CHORRO PEQUEÑO de ANIS (LICOR)
- 1 CUCHARADITA PEQUEÑA de MATALUBA O ANÍS EN GRANO
- 1 SOBRE de LEVADURA ROYAL
- RELLENO
- 3 HUEVOS
- AZÚCAR UN VASO
- RALLADURA DE DOS LIMONES
- 1 VASO de CABELLO DE ANGEL
- 5 CUCHARADAS de ALMENDRA MOLIDA
- OTROS INGREDIENTES
- AJONJOLI
- CANELA
- ALMENDRA FILETEADA

Preparación:

Paso 1

Poner al fuego un cazo con el vino, chorrito de anís anís en grano, llevamos al fuego y cuando empieza a hervir, una vez que comience el hervor retiramos. Amasamos la harina la levadura con los líquidos que teníamos calientes hasta conseguir una masa fina y suave, la dejamos reposar treinta minutos, mientras tanta preparamos el relleno. Batimos los huevos con el azúcar, agregamos la canela, la ralladura de los limones las almendras molidas y el cabello de angel, seguimos batiendo hasta integrar todo. Engrasamos el molde y ponemos la masa la extendemos con la manos subiéndola un par de dedos por las paredes del molde. Vertemos el relleno y espolvoreamos con el ajonjolí y la almendra fileteada. La metemos al horno precalentado a 200°

grados hasta que teste bien cocida.