

Tarta de albaricoco con magimix

Tarta de albaricoco con magimix

10 min	10 min 30 min	10 min 30 min 40 min	10 min 30 min 40 min 2/10
10 min 30 min 40 min 2/10 10	10 min 30 min 40 min 2/10 10 12	10 min 30 min 40 min 2/10 10 12	12 12

10 min 30 min 40 min 2/10 10 12 12

Para la masa thermomix :

300g de harina

140g de leche

60g de polvo de almendra

50g de mantequilla blanda

50g de azúcar

1/2 sobre de levadura química

1 pizca de sal Para la compota de albaricoco thermomix :

700g de albaricoques

1 manzana (opcional)

1 sobre de azúcar avainillado

Precalentar el horno a 180°C

Para la masa :

Â»

Colocar la leche y la levadura en el bol de la thermomix y programar a 37°C a velocidad 2 durante 3 minutos.

Â»

Agregar los demás ingredientes para la masa y programar 3 minutos en la función de amasado.

Â»

Colocar la masa en una superficie enharinada y extenderla.

Â»

Engrasar el molde para tarta y colocar la masa dentro.

Para la compota :

Â»

Lavar, cortar los albaricoques y quitarles el hueso.

Â»

Colocarlos en el bol de la thermomix.

Â»

Pelar la manzana, cortarla en 4 y ponerla en el bol de la thermomix.

Â»

Agregar el azúcar avainillado y programar 5 minutos a velocidad 3 a 70°C.

Para la tarta de albaricoco :

Â»

Colocar la compota sobre la masa de tarta.

Â»

Tarta de albaricoque con magimix

Con el resto de la masa, hacer pequeñas tiras y colocarlas sobre la masa.

Â»

Pintar las tiras con yema de huevo.

Â»

Hornear durante aproximadamente 30 minutos.

Disfruta de esta deliciosa tarta de albaricoques casera hecha en thermomix. ¡ Nam ! ;)