Tarta Linzer

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
35 min.	3	Postres	Fácil

.

Ingredientes

1 pza Huevo San Juan

125 g Mantequilla

150 g Harina

100 g Azúcar glass

25 gr Avellana en polvo

1 pza Ralladura de limón amarillo

1 g Sal

1 g Canela en polvo

200 g Mermelada de frambuesa

250 g Harina para palotear

Preparación

1.- Incorporar la mantequilla con el azúcar a punto de pomada.

2.- incorporar el huevo poco a poco

3.- Por separado incorporar la harina, el polvo de avellana, azúcar, ralladura de limón, sal y canela

4.- Poco a poco comenzar a incorporar esta preparación a la preparación de la mantequilla con el huevo.

5.- Refrigerar por media hora, con ayuda de un rodillo y harina, extender y cubrir el molde deseado reservando una parte para la decoración.

6.- Rellenar con la mermelada y con la pasta restante formar tiras y cubrir la tarta formando rombos.

7.- Hornear a 180°c por 35 min.

8.- Retirar y dejar enfriar.