



TARTA DE ARÁNDANOS SIN MASA DE BASE

INGREDIENTES

- 120g de harina común
- 180g de azúcar moreno
- ¼ cucharadita de sal
- 400g de arándanos (o arándanos rojos o cerezas amargas)
- 75g de nueces picadas
- 120g de mantequilla fundida
- 2 huevos, batidos
- 1 cucharadita de extracto de almendra

PREPARACIÓN

1. Calienta el horno a 175 °C.
2. Mezcla la harina, el azúcar y la sal. Añade los arándanos y las nueces. Luego agrega la mantequilla, los huevos batidos y el extracto de almendra.
3. Extiende la masa en un molde para tarta antiadherente.
4. Hornea a 175 °C durante 40 minutos.
5. Sirvelo con helado de vainilla (opcional).