



Tarta de melocotón

12 raciones



Nivel fácil

hasta 40 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

cazo
batidora eléctrica con varillas metálicas
bandeja del horno
molde redondo de 24cm Ø

Para la masa:

1 paquete de Preparado para Tarta de chocolate Dr. Oetker
125 g mantequilla o margarina
3 huevos
harina
6 mitades de melocotón en almíbar (230 g de peso escurrido)

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno: Eléctrico:200°C (arriba y abajo) • Ventilación:180 °C • Gas:posición 3-4
- 2 Engrasar el molde con mantequilla o margarina.
- 3 Derretir la mantequilla o margarina en un cazo.

Preparación de la masa:

- 4 Verter el contenido del sobre con la mezcla preparada en un recipiente seco.
- 5 Añadir la mantequilla o margarina derretida, los huevos y batir todo hasta obtener una masa homogénea.

Horneado:

- 6 Verter la mitad de la masa en el molde y repartirla uniformemente.





- 7 Colocar los 3 mitades de melocotón uniformemente sobre la masa.
- 8 Verter la masa restante en el molde y repartirla uniformemente.
- 9 Cortar las mitades de melocotón restantes en una forma de abanico, colocarlas sobre la tarta y espolvorear una pizca de harina.
- 10 Colocar la bandeja en la parte inferior del horno y hornear durante aprox. 18 - 20 minutos.
- 11 La tarta está lista cuando al introducir un palillo no quedan restos de masa enganchados.
- 12 Después de hornear dejar reposar 10 minutos.

La decoración:

- 13 Personaliza la tarta con otras decoraciones de: azúcar glas, Cobertura Negra...

Extras:

Esta receta de melocotón es muy fácil de hacer y sólo te llevará un poco más de media hora. Eso sí, ¡desaparecerá igual de rápido!

