



TARTA LINZER

Ingredientes:

- 125 gr de mantequilla
- 1/3 taza de azúcar glass
- 1 pizca de sal
- 1 huevo
- 1/3 taza de avellanas molidas (pueden ser almendras o nueces)
- 1 ½ tazas de harina de trigo

Para el relleno:

- 150 gr de frambuesas
- 150 gr de zarzamoras
- ¾ taza de azúcar
- El jugo de 1 limón

HORNO PRECALENTADO 220°C

Procedimiento:

1. Bate la mantequilla hasta que se suavice. Agrega el azúcar y la sal. Después, añade el huevo y mezcla hasta que se integre.
2. Agrega las avellanas molidas y la harina de trigo. Trabaja hasta obtener una masa homogénea. Envuelve en plástico y refrigera por 30 minutos.
3. En una cacerola coloca las frambuesas, las zarzamoras, el azúcar y el jugo de limón. Lleva al fuego y cocina hasta obtener una consistencia espesa.
4. Extiende la pasta hasta 4 mm de grosor aproximadamente y cubre un molde para tarta. Corta el exceso de la orilla. Estira nuevamente la pasta que te sobró y corta tiras largas de 1.5 cm de ancho.

-
5. Coloca el relleno dentro de la tarta. Cubre con las tiras de pasta formando una cuadrícula.
 6. Barniza la masa de las orillas y las tiras con un huevo. Hornea por 25 minutos.
 7. Desmolda y deja enfriar. Si deseas, puedes espolvorear con azúcar glass.
 8. Sirve y ofrece

Tiempo de preparación:	40 minutos
Tiempo de Horneado:	25 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8