

TARTA DE NOCES

INGREDIENTES

200g de noces trituradas
200 g de azucré
125 g. de manteiga derretida
Catro ovos
Un sobre de Roial
(Pola medida dun iogur mídense dous de fariña e dous de azucré).



ELABORACIÓN

Bater todo coa batidora menos as noces que se misturan ao final cunha culler.

Métese no forno a 180°-200° C, e sácase cando estea dourado

PABLO VILLAR LEAL – 3º B
ALBERTO AROSA – 5º A