

Tarta de cerezas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: 2

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tarta-de-cerezas>

Preparación

Mezclar la manteca, el azúcar, el azúcar de vainilla, las almendras trituradas y la harina, y amasarlas hasta formar migas. Poner todo en un molde y extender las cerezas descarozadas en él. Repartir encima otro poco de masa de migas. Colocar el pastel durante 40 a 45 minutos en el horno en la rejilla del medio.

Ingredientes

- 900 grs. Cerezas
- 200 grs. Manteca
- 160 grs. Azúcar
- 2 cucharadita/s Azúcar vainillada
- 1 cantidad mínima Sal
- 150 grs. Almendras
- 275 grs. Harina

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Día de San Valentín, Libre de Gluten , Todo el año, Cereales, pastas y arroz, Frutas, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Visitas, Postre

