

Γλυκό σαν τάρτα με καρύδια και μέλι



Υλικά:

- 100 γρ. βούτυρο αγελαδινό
- 120 γρ. ζάχαρη άχνη
- 2 μέτρια αυγά
- 60 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 120 γρ. αμύγδαλα ασπρισμένα
- 300 - 400 γρ. καρυδόψιχα
- 150 - 200 γρ. μέλι θυμαρίσιο

Εκτέλεση:

Αλέθουμε τα αμύγδαλα στο μπλέντερ μέχρι να γίνουν σκόνη.

«Χτυπάμε» στον κάδο του μίξερ το βούτυρο, την άχνη και τα αλεσμένα αμύγδαλα μέχρι να «φουσκώσουν» και να σχηματιστεί μια αφράτη κρέμα.

Συνεχίζουμε το χτύπημα, προσθέτοντας ένα ένα τα αυγά.

Σταματάμε το χτύπημα, ρίχνουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε με μια σπάτουλα.

Βάζουμε το μείγμα στο ψυγείο να «ξεκουραστεί» για 2 ώρες τουλάχιστον. Είναι προτιμότερο να το φτιάξουμε από την προηγούμενη.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 160° C.

Γεμίζουμε ένα στρογγυλό πυρέξ ή ταψί διαμέτρου 20 - 22 εκ. με το μείγμα και το καλύπτουμε με τα καρύδια. Ψήνουμε για 50 - 60 λεπτά περίπου.

Βγάζουμε το γλυκό από τον φούρνο και έτσι όπως είναι ζεστό ρίχνουμε το μέλι σε όλη την επιφάνεια.

Διατηρείται εκτός ψυγείου για 10 μέρες περίπου.

Από τον Στέλιο Παρλιάρo

Πηγή: ikypros.com