



### **tarta de azúcar**

Esta delicia proviene del norte de Francia y Bélgica, pero también se aprecia en Estados Unidos en donde se llama "Sugar Cream Pie". Al hornearse, su color caramelo es muy tentador al igual que su aroma.



### **ingredientes para 1 tarta**

5 mililitros de leche  
10 gramos de levadura seca  
1 cuchara sopera de azúcar refinado  
80 gramos de mantequilla  
250 gramos de harina  
1 pizca de sal  
3 yemas de huevo  
200 gramos de azúcar mascabado  
2 huevos  
100 mililitros de crema líquida

### **preparación**

1. Calentar la leche para derretir la levadura y el azúcar refinado.
2. Agregar la mantequilla derretida, la harina, la sal y las yemas.
3. Mezclar enérgicamente la masa hasta que se despegue.
4. Cubrir con un paño y dejar reposar durante 40 minutos en un lugar tibio.
5. Extender la masa en un molde para tarta previamente untado con mantequilla y cubrir con el azúcar mascabado. Dejar reposar por 20 minutos.
6. Batir los dos huevos. Agregar la crema y verter sobre la masa.
7. Hornear en horno precalentado a 220°C durante 15 minutos.
8. Bajar la temperatura a 50°C y hornear por 30 minutos más.
9. Servir tibio.

A esta receta se le pueden poner las especias/esencias de Jardin Secret:  
**4 especias** para un sabor nórdico, o unas gotas de esencia según su gusto  
**ispahan** (limón pérsico), **papantla** (vainilla), **veracruz** (naranja)

