

PASTEL DE ALBARICOQUE, NUECES Y LAVANDA



INGREDIENTES

185 g mantequilla en pomada
2 cucharadas aceite de nueces
220 g azúcar glas
120 g almendras molidas
4 huevos batidos
120 g nueces molidas gruesas
90 g harina
Extracto de vainilla
Ralladura de 1 limón
1 cucharada lavanda fresca
600 g albaricoques
Sal

GLASEADO

100 g azúcar glas
1 cucharada zumo de limón

MODO DE HACERLO

Batir la mantequilla con el aceite, el azúcar y las almendras hasta conseguir una mezcla ligera y blanda. Añadir los huevos de uno en uno y seguir batiendo para que se integren bien los ingredientes. Incorporar las nueces, la harina, la vainilla, la ralladura del limón, la lavanda y una pizca de sal.

Forrar la base y los laterales de un molde desmontable con papel de horno. Verter la preparación anterior.

Lavar los albaricoques, partir por la mitad y desechar el hueso. Colocar con la piel hacia abajo y acaballados entre sí.

Hornear el pastel a 180° unos 60-70 minutos. Si es necesario, cubrir el pastel con papel de aluminio para que los albaricoques no se doren demasiado.

GLASEADO

Batir el azúcar glas con el zumo de limón. Al retirar el pastel del horno, pintar la superficie con el glaseado, espolvorear con el resto de lavanda y dejar enfriar antes de servir.

VARIANTES

Sustituir las nueces por otros frutos secos como avellanas, pistachos, piñones.

Los albaricoques se pueden sustituir por melocotones, nectarinas, ciruelas. Dependerá de la madurez del fruto para que la tarta tarde más en hacerse.

Sustituir la lavanda por aroma de rosas o de azahar.

CONSERVACIÓN

La tarta se conserva 2-3 días en la nevera. Se recomienda hacer unas horas antes para dejar enfriar a temperatura ambiente.