

# Tarta de dátiles y almendras

por gijonilla



## Información

**Dificultad:** Fácil

**Comensales:** 6

**Precio:** Baja

**Tipo de plato:** Postres

**Ingrediente principal:** Frutas y frutos secos

**Temporada:** Todo el año

**Técnica:** Horno

**País:** Grecia

## Ingredientes

---

175g de jarina

75g de mantequilla

1 huevo

Para el relleno:

100g de mantequilla

100g de azúcar en polvo

1 huevo batido

100g de almendras picadas

2 cucharadas de harina

2 cucharadas de agua de azahar

12-14 dátiles deshuesados a y partidos a la mitad

4 cucharadas de mermelada de albaricoque

## Preparación

---

- Tamizamos la harina en un cuenco, añadimos la mantequilla y amasamos. Agregamos el huevo y una cucharada de agua fría y amasamos un poco más.
- Estiramos sobre una superficie enharinada y forramos un molde de horno. Perforamos con un tenedor y refrigeramos.
- Para el relleno, batimos la mantequilla y el azúcar. Incorporamos el huevo y agregamos las almendras, la harina y una cucharada de agua de azahar. Mezclamos.
- Rellenamos la base con la mezcla. Colocamos encima los dátiles y horneamos en una bandeja previamente precalentada durante 10-15 minutos a 180°. Horneamos 15-20 minutos hasta que cuaje y se dore.
- Ponemos la tarta en una rejilla y dejamos enfriar. Calentamos a fuego bajo la mermelada y la pasamos por un colador. Mezclamos con el resto de agua de azahar.
- Rociamos la tarta con esta mezcla y servimos.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/215882/tarta-de-datiles-y-almendras/>