



## Tarta de duraznos y cerezas con Streusel



Tiempo  
**70 minutos**



Dificultad  
**Difícil**

### Ingredientes

200 grs de  
**Manteca**  
2 1/2 tazas de  
**Harina**  
1 3/4 tazas  
**Nueces picadas**  
1 cdita de  
**Canelo**  
120 grs de  
**Azúcar**  
250 grs de  
**Cerezas**  
500 gr de  
**Duraznos frescos**

### Receta

#### Paso 1

Derretir la mitad de la manteca y dejar el resto cortada en trocitos muy pequeños, en la heladera.

#### Paso 2

Mezclar la manteca derretida con la harina, las nueces, la canela y el azúcar. Separar 1/3 de la mezcla y reservar.

#### Paso 3

Mezclar el resto con 1 huevo y la vainilla.

#### Paso 4

Enmantecar generosamente una tortera desmontable de 20 cm de diámetro adheriendo el granulado sobre la base y las paredes.

#### Paso 5

Distribuir las cerezas y los duraznos sobre la base. Mezclar el granulado reservado con la manteca bien fría, tratando de esparcir estos ingredientes sobre la superficie.

#### Paso 6

Hornear a fuego mediano durante 40 a 50 minutos o hasta que la superficie tome color. Retirar del horno y servir, tibia o fría con crema chantilly o helado.