

TARTA DE NOGUES I CARMEL DE MANTEGA SALADA

Ingredients:

- 300 g de pasta sablé
- 300 g de caramel de mantega salada
- 330 g de nogues

Escalfeu el forn a 180 °C.

Unteu amb mantega i enfarineu un motlle de tarta de trenta centímetres de diàmetre.

Esteneu la pasta (feta el dia abans), poseu-la en el motlle i punxeu-la. Coure al forn a 180° fins que estigui daurada i cuita uniformement.

Dipositar una capa de caramel al fons.

Barregeu les nogues i la resta de caramel, aboqueu sus de la pasta cuita i anivelleu.

Mengeu la tarta l'endemà o l'endemà passat, serà millor.

