Receta de Tarta de Uvas para Nochevieja

31 Dic 2018

Buenos días a tod@s, para hoy que celebramos la última noche del año 2018, os dejo una rica receta de **Tarta de Uvas para Nochevieja**, espero que tod@s tengáis una **Feliz Salida y Entrada de Año 2019** lleno de Ilusiones renovadas y muchas esperanzas para este año que comienza y espero seguir contando con tod@s vosotr@s y vuestras visitas a esta Web de Recetas, un abrazo muy fuerte para tod@s. **¡¡¡¡¡¡FELIZ AÑO NUEVO 2019!!!!!!**

Ingredientes

- **Para la base de la tarta:**
- 170 gr de harina de repostería
- 75 gr de mantequilla fría cortada en trozos
- 25 gr de azúcar blanquilla
- 1 huevo
- **Para el relleno:**
- 250gr de nata de cocinar
- 2 huevos
- 50 gr de azúcar blanquilla
- 400 gr de uvas

Modo de Preparación

1. Echar los ingredientes líquidos de la base de la tarta en un bol y mezclar con la batidora, después añadir esta mezcla a la harina y mezclar bien hasta que quede homogéneamente mezclado todo
2. Precalentar el horno a 180º
3. Trabajar la masa sobre una superficie plana y formar una bola lo más redonda posible
4. Poner la masa sobre un papel de horno y con ayuda de un rodillo extenderla hasta conseguir una masa fina
5. Colocar la masa sobre el molde que vayáis a utilizar y meter al horno unos 20 minutos
6. Mientras se hornea la base, limpiar las uvas quitando un trocito de la parte pegada al tallo
7. Preparar el relleno, echar los ingredientes en un bol y mezclar bien con la batidora
8. Retirar la masa del horno y colocar las uvas con la parte que hemos cortado hacia abajo
9. Echar la mezcla con cuidado que no se muevan las uvas
10. Hornear 35 minutos más a la misma temperatura
11. Si veis que se doran demasiado las uvas cubrirlas con papel de aluminio los diez últimos minutos
12. Sacar del horno y dejar que se enfríe

13. Servir y....buen provecho!!!