

# Minitarte cu nuca glazurate

## Minitarte cu nuca glazurate

### Ingrediente :

Aluat: 100 g unt, 200 g faina, 2 oua, 150 g zahar, un praf de sare.

Umplutura: 250 g nuci, 2 oua, 2 albusuri, 200 g zahar, 1 lingurita rom sau 1/2 sticluta esenta de rom. Glazura: 100 g ciocolata menaj, 20 g unt

### Preparare :

Se freaca spuma untul cu zaharul, oul si un virf de cutit de sare. Se adauga treptat faina si se amesteca bine. Se tapeteaza cu acest aluat forme de minitarte, unse in prealabil cu unt. Se prepara umplutura: se freaca zaharul impreuna cu ouale. Se adauga albusurile batute spuma si romul si la final nucile macinate. Se amesteca de jos in sus, cu grija. Se umplu tartele cu umplutura si se dau la foc potrivit, pina cind se rumenesc. Se prepara intre timp glazura: se rade ciocolata si se topeste la foc mic, amestecindu-se continuu. Se adauga untul si se amesteca pina cind acesta s-a incorporat. Se toarna inca fierbinte peste tarte.