

Kuchen de nuez



★★★★★ 4/5

51 votos

Añadir a Favoritos

Porque los kuchen son un elemento esencial en la mesa de once de los chilenos, hoy les traemos una receta que no falla nunca: ¡kuchen de nuez! Tiene un sabor exquisito que va increíble con un tecito o cafecito. ¡Es un éxito seguro! Pueden disfrutarlo con nuestra receta de kuchen de nuez a continuación:

PARA: 12 PERSONAS / PREPARACION: 40 MINUTOS / DIFICULTAD: BAJA

- Para la masa:
- 190 gr. de mantequilla a temperatura ambiente
- ½ taza de azúcar flor
- 1 ½ tazas de harina Selecta sin polvos
- Para el relleno:
- 200 gr. de nueces picadas toscamente
- 1 tarro de leche condensada
- 60 gr. de mantequilla
- 1 pizca de sal

 Cargar carrito

[Ver lista de compra](#)



Harina Sin Polvos 1KG



PREPARACIÓN

01.

PARA LA MASA
Precalienta el horno a 180°C.

02.

Une todos los ingredientes con la punta de los dedos sin amasar en exceso. Envuelve en film plástico y refrigera por 20 minutos.

03.

Forra el molde para tarta estirando de manera pareja la masa con un uslero o con las manos. Pincha con un tenedor y homea por 24 minutos o hasta que esté dorada. Retira del horno y reserva.

04.

PARA EL RELLENO
1. En una olla, calienta la mantequilla hasta que esté derretida. Agrega la leche condensada, las nueces y la pizca de sal. Revuelve bien y retira del fuego.

05.

2. Vierte la mezcla sobre la masa recién homeada y lleva al horno por 20 minutos, o hasta que esté dorado. Deja enfriar antes de servir.