

Tarta de flan

Descripción



Este postre tiene una textura ligera y cremosa. Horneamos la tarta para conseguir esa textura crujiente mezclada con la cremosidad del relleno.

Enlace de la [Pasta quebrada](#).

Ingredientes: (Para cuatro o seis personas).

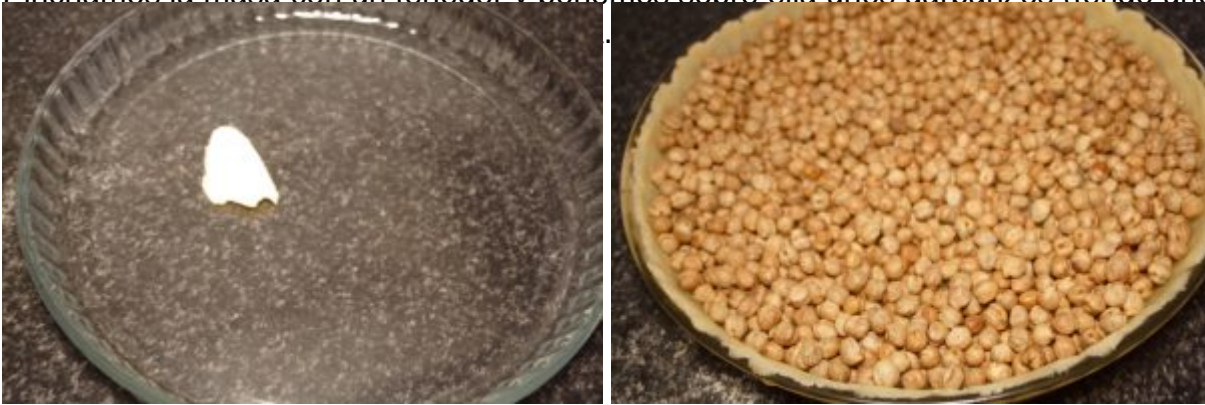
- Una plancha de pasta quebrada. La podemos hacer en casa, pincha en el enlace.
- 4 huevos grandes.
- 8 cucharadas soperas de azúcar.
- 2 cucharaditas de postre de esencia de vainilla. Yo he puesto vainilla en polvo.
- 250 ml de nata líquida.
- 250 ml de leche.
- 2 cucharadas soperas de Maicena (unos 50 gr).
- Para decorar: cacao en polvo, canela, frutos secos, hilos de miel? Opcional

Preparación:

Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

Escogemos un molde mas bien plano de horno. He elegido uno de cristal redondo de unos 3 cm de alto, por 27 cm de diámetro. Untamos con mantequilla (bordes incluidos) y extendemos la pasta

quebrada por el fondo y llegando también a los bordes. Tiene que subir unos 3 cm por los bordes. Pinchamos la masa con un tenedor y ponemos sobre ella unos garbanzos (tengo unos para estos



default watermark

Horneamos unos 12-15 minutos.

Mientras hacemos el flan. En un bol grande mezclamos con las varillas los huevos con la vainilla, la nata y el azúcar.



default watermark

Diluimos la Maicena en la leche fría, que se deshaga bien. Lo unimos a la mezcla anterior, **poco a**



Pasamos la mezcla a una cazuela o cazo y llevamos al fuego muy lento hasta que vemos que empieza a espesar, sin dejar de batir con la varilla.



Pasamos la mezcla espesa sobre la masa quebrada y horneada y metemos todo en el horno unos 20-25 minutos, hasta que la superficie dore ligeramente y la tarta se compacte.



default watermark

Sacaremos del horno, dejamos enfriar y servimos.

La he decorado con cacao en polvo. ¡Vaya aspecto!



Consejo: Podemos batir los ingredientes directamente en una cazuela, así no manchamos tanto cacharro. Cuando se espesa el relleno parece que queda con grumos, pero no, al hornearla desaparecen. La verdad es que el aspecto de esta tarta después de hornearla

no es muy agradable, pero estÃ¡ muy rica.

SÃ¡guenos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

O danos tus sugerencias, opinionesâ? en el correo:

hola@masqpostres.es

Y ahora si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, te puedes suscribir pinchando en
Â«SÃºscribeteÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el
mÃ³vil.

CategorÃa

1. Postres

Fecha de creaciÃ³n

febrero 17, 2017

Autor

admin

default watermark