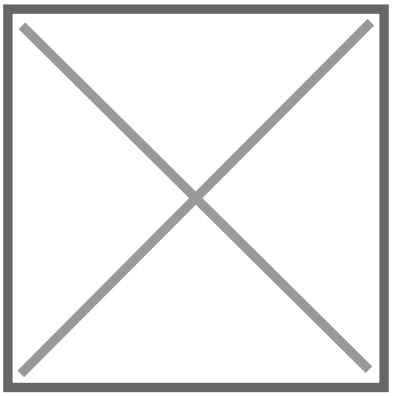
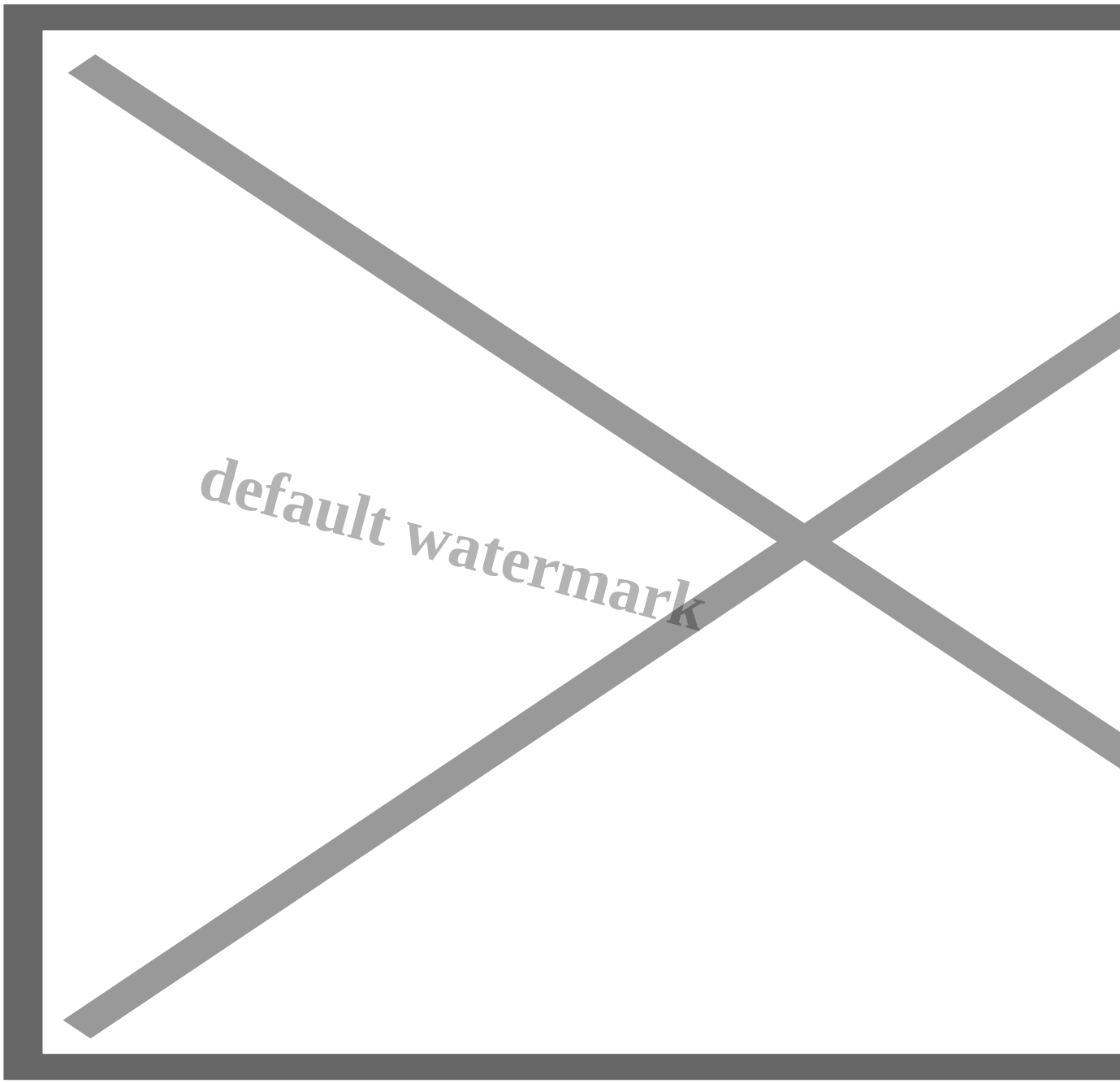


Tarta rÃ¡pida sin horno

DescripciÃ³n

default watermark



Es la tarta ideal para los compromisos inesperados, rÃ¡pida de hacer, sin horno y que se puede hacer con antelaciÃ³n, para que no nos pille el toro.

Ingredientes: **(Para seis u ocho personas).**

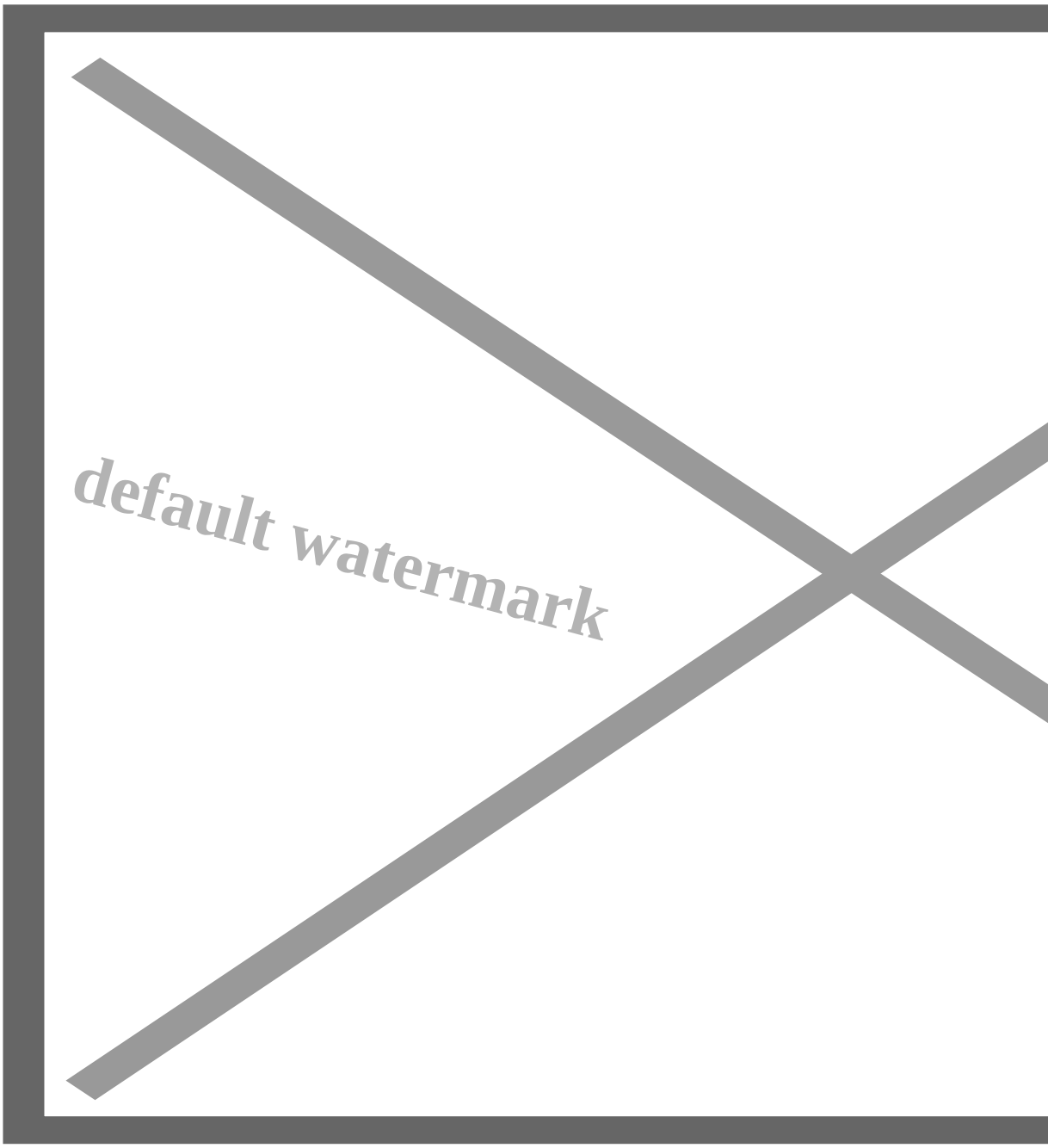
- 3 croissants grandes, preferiblemente del dÃa anterior.
- 2 sobres de preparado de flan, he puesto de la marca *FlanÃn El niÃ±o.*

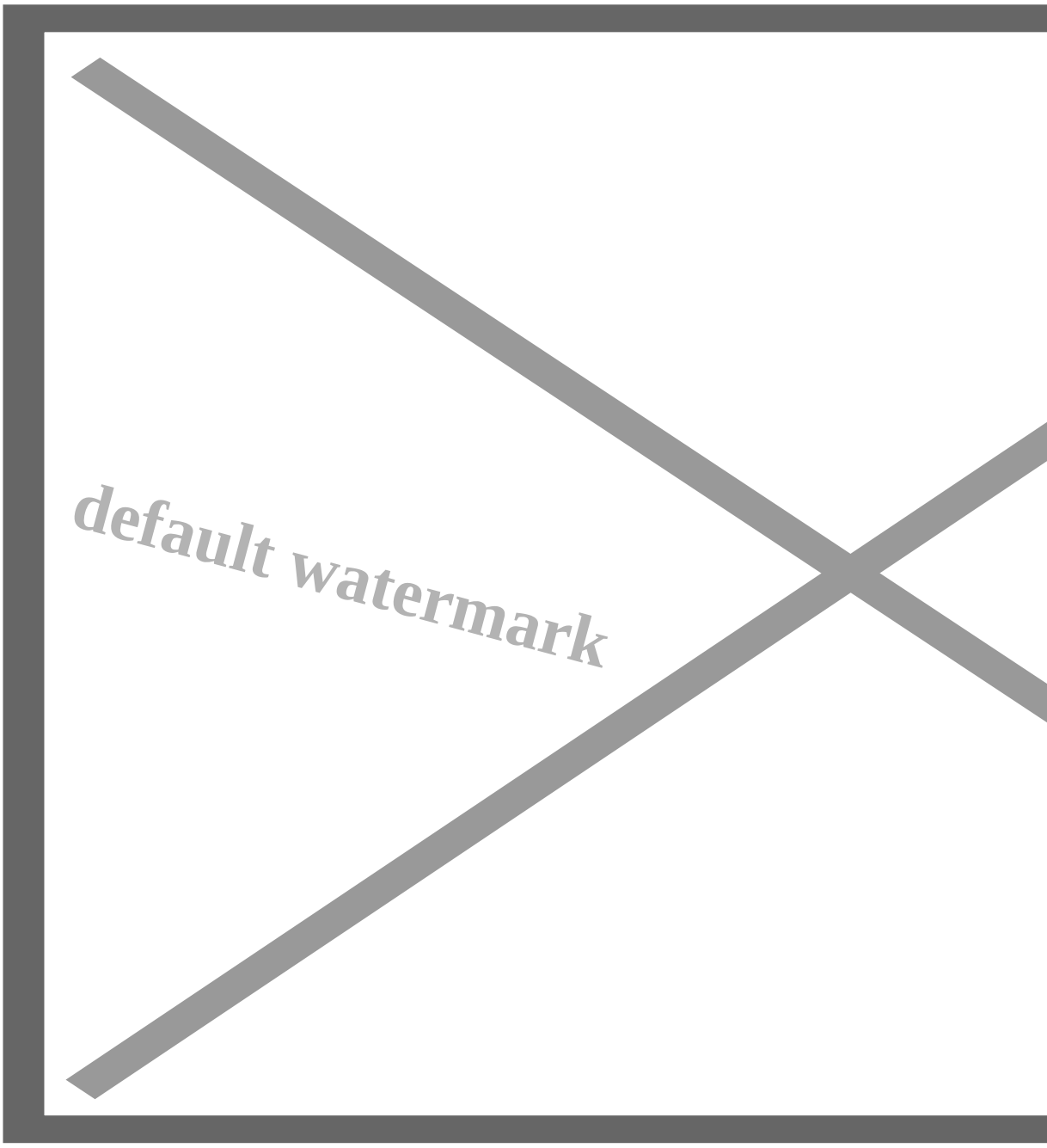
- 1 l de leche. Puede ser bebida de soja, almendras, avenaâ?¦
- 80 gr de azÃºcar.
- 180-200 gr de chocolate negro para postres. Me gusta el de NestlÃ©.

PreparaciÃ³n:

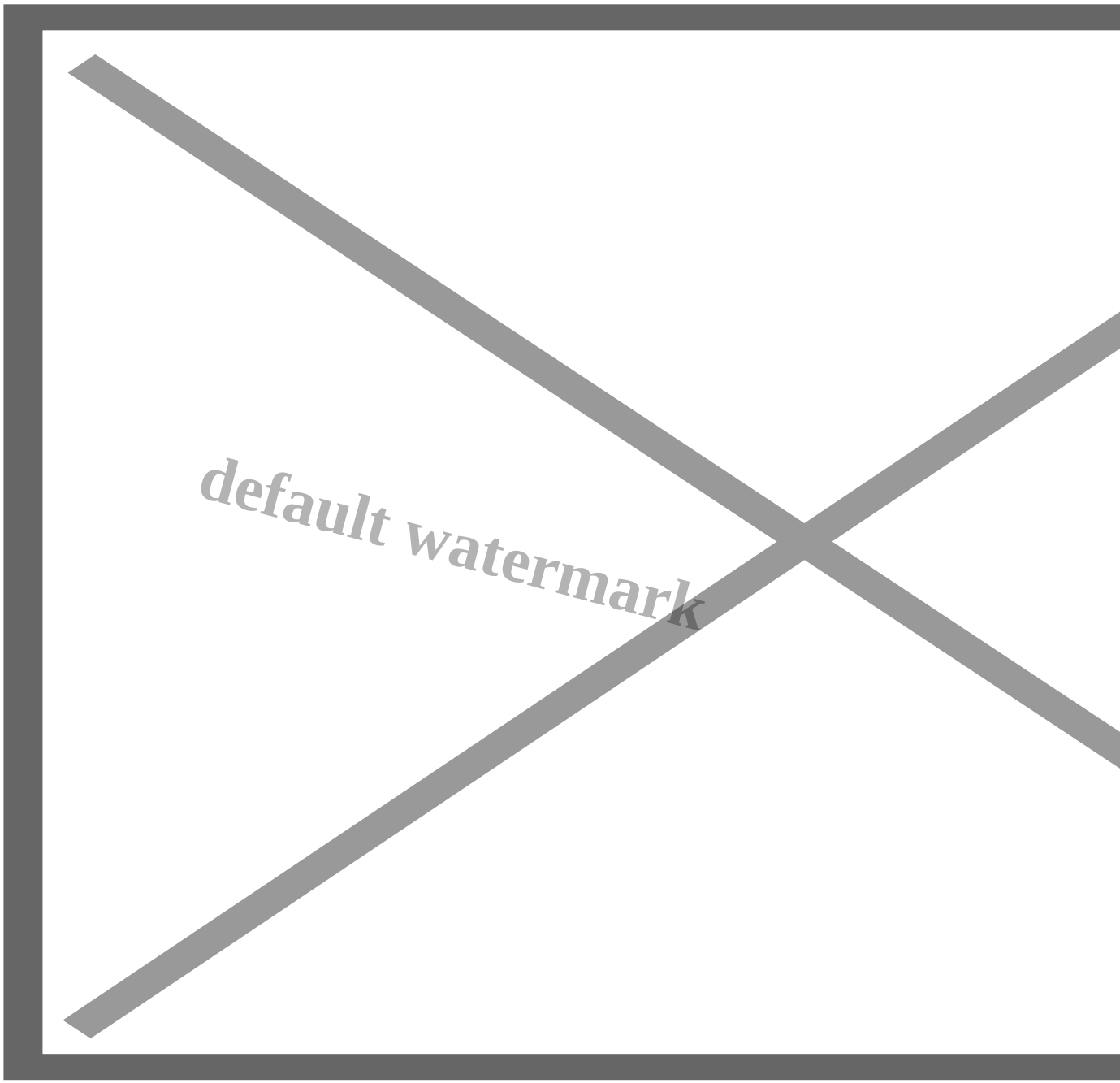
Escogemos el molde desmoldable de 20 cm de diÃ¡metro, forramos el fondo con papel de hornear y reservamos. Troceamos los croissants en pedazos pequeÃ±os y los ponemos en el molde, intentando no dejar ningÃºn hueco y apretando bien los trozos para que quede lo mÃ¡s compacto posible. Reservamos.

default watermark

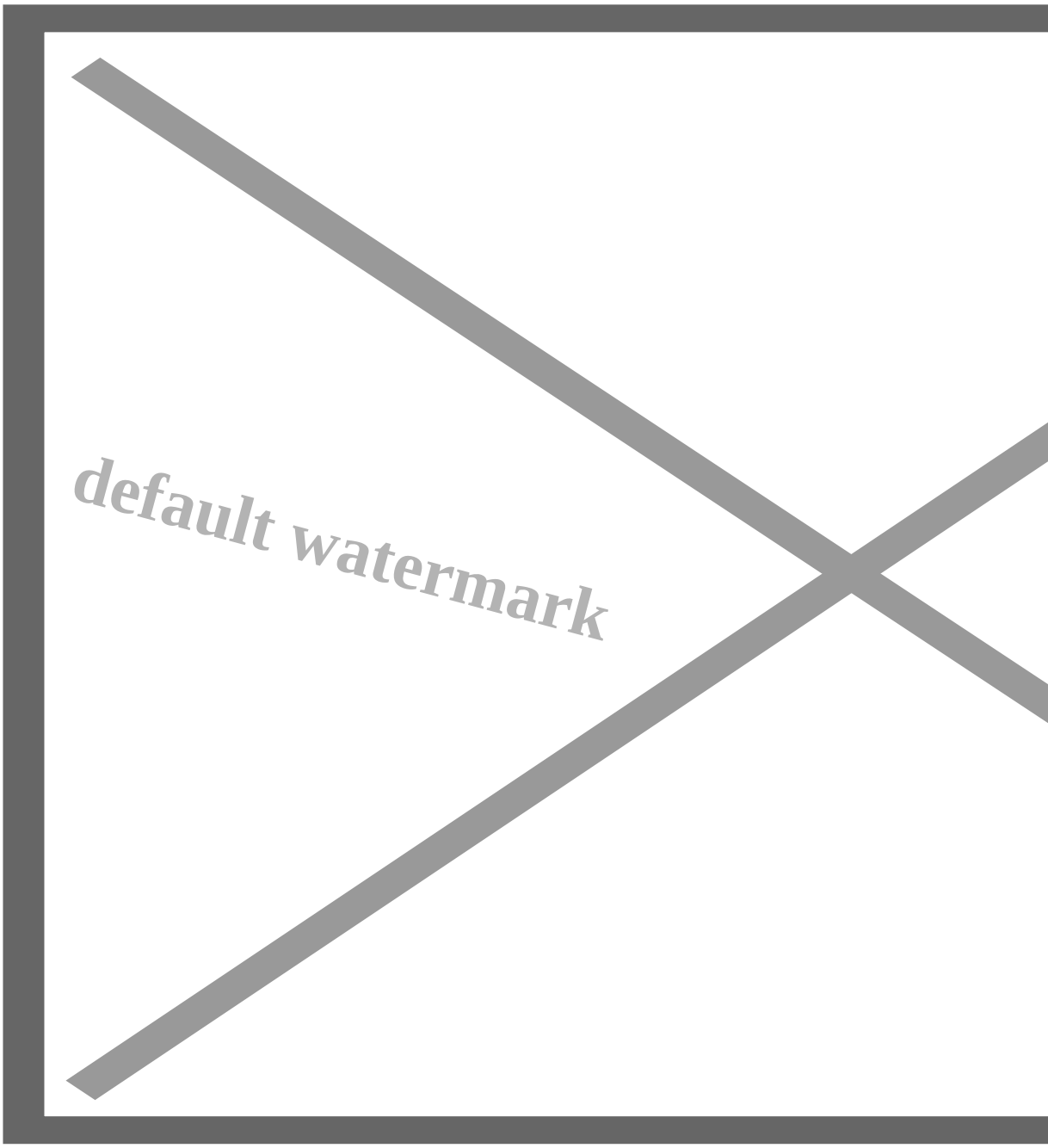
- 
default watermark

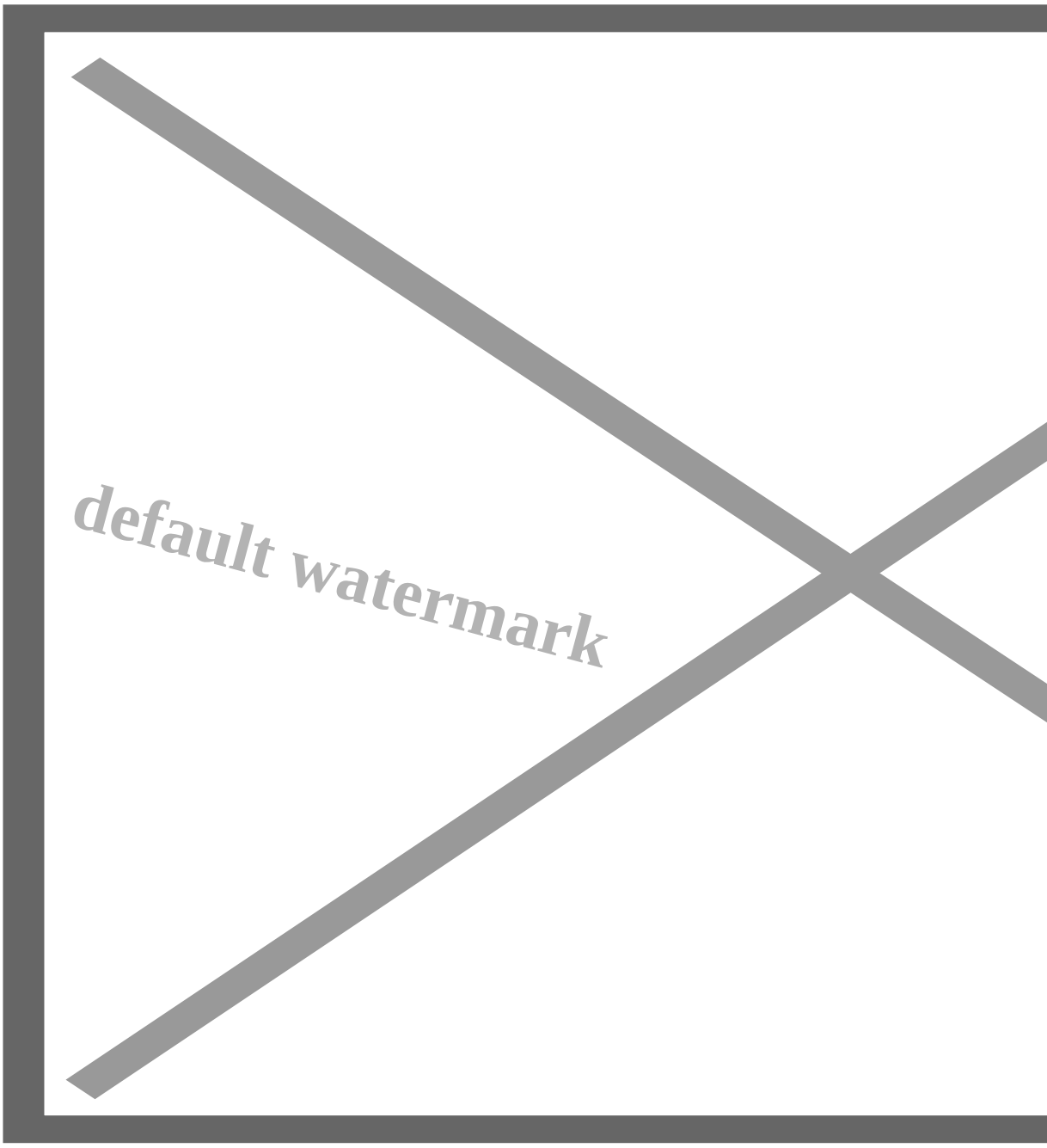
- 

Mezclamos bien los dos sobres de preparado de flan con el azÃºcar.

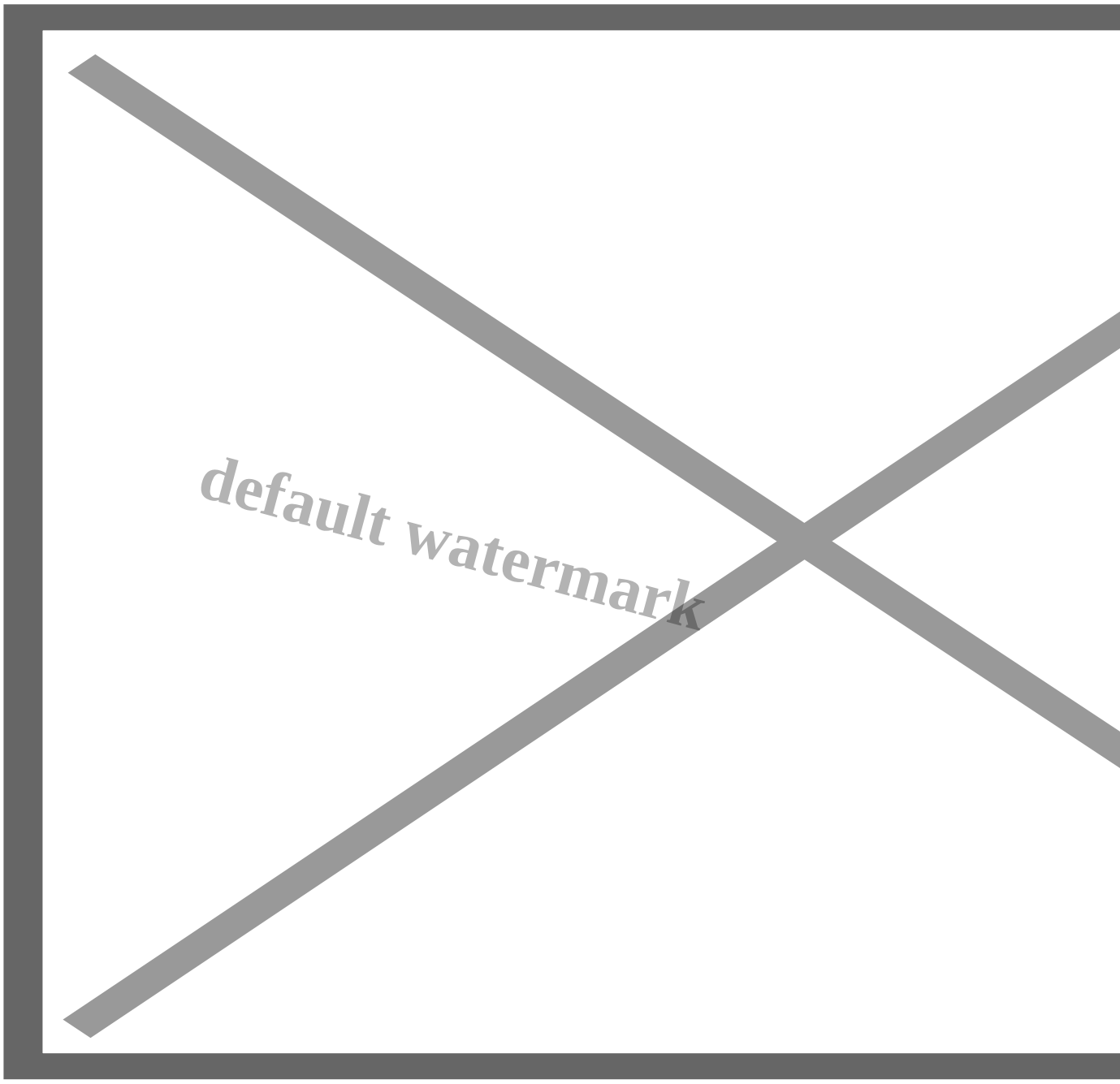


En una cazuela mediana mezclamos el contenido de los sobres con un vaso de leche frÃa, batimos bien hasta que quede todo bien integrado y sin grumos. Vertemos el resto de la leche y sin dejar de remover llevamos al fuego hasta que hierva, debe quedar una crema espesa.

- 
default watermark

- 

Una vez hervido, echamos la mezcla en el molde, por encima de los croisants, damos unos golpecitos con el molde en la encimera para que penetre bien en los croissants y dejamos enfriar unos 30 minutos. DespuÃ©s tapamos con film transparente y llevamos a la nevera **durante 3-4 horas mÃ-nimo.**



Una vez cuajada la tarta, desmoldamos y baÃ±amos con el chocolate fundido las porciones que vayamos a consumir.

Â¡Buen provecho y a disfrutar del postre!

Consejo: Ideal hacerla con antelaciÃ³n. Es preferible poner el chocolate fundido a las porciones que se vayan a consumir, porque si cubrimos toda la tarta, la que nos sobre y metamos en la nevera quedarÃ¡ el chocolate duro y nos costarÃ¡ partirla.

SÃÂguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦ a nuestro correo: hola@masqpostres.es

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

CategorÃa

1. Postres
2. Postres sin horno
3. Recetas sin horno

Fecha de creaciÃ³n
agosto 21, 2020
Autor
admin

default watermark