



Tarta rápida sin horno

Descripción

default watermark



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

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- 3 croissants grandes, preferiblemente del día anterior.
- 2 sobres de preparado de flan, he puesto de la marca *Flan El niño*.

- 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





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



En una cazuela mediana mezclamos el contenido de los sobres con un vaso de leche fría, 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.





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



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

¡Buen provecho y a disfrutar del postre!

Consejo: Ideal hacerla con antelación. 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 quedará el chocolate duro y nos costará partirla.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: instagram.com/_masgpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

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

Categorías

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

Fecha de creación

agosto 21, 2020

Autor

admin

default watermark