



Tarta de flan

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Dificultad: Media

Tiempo de elaboración: 30 minutos + enfriado + horno. Conviene empezar de víspera.

Para 8-10 personas

- Un clásico de la pastelería francesa con un twist. He hecho un molde bastante alto para que quedara más relleno y más alta. Si no quieres complicarte utiliza un molde bajo y será más fácil sacarlo del mismo una vez fría.
- Como se tiene que enfriar la crema completamente para ponerla en la tarta y meterla al horno, te recomiendo la hagas de víspera y la guardes en la nevera para que esté a punto a la hora de meterla al horno, te ahorrará mucho tiempo.
- Hay que esperar hasta que se enfríe completamente para desmoldarla y para eso es mejor meterla en la nevera y dejarla unas horas, dependiendo de la altura necesitará más o menos tiempo para enfriar, pero calcula que aunque sea baja al menos debes contar dos horas.

Ingredientes:

Para la masa:

125 gr. de mantequilla
125 gr. de azúcar
1 huevo pequeño o una yema grande
250 gr. de harina
1 cucharita de royal

Para el relleno:

4 huevos
200 gr. de azúcar
90 gr. de maizena
2 cucharitas de pasta de vainilla o las semillas de dos vainas de vainilla
800 ml de leche entera
200 ml de nata

Pon en el robot o en un bol la harina, el royal, el azúcar y la mantequilla.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Mezcla sin amasar hasta obtener migas.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Añade el huevo o la yema, reúne todo y envuelve en papel film. Conserva en la nevera al menos 30 minutos.





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>

Entiende sobre un papel de horno y coloca en el molde.



Para el relleno mezcla sin batir los huevos, la mitad del azúcar, la maizena y la vainilla.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Calentar la leche y la nata con el resto del azúcar.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



```
(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});
```

Cuando rompa a hervir añade a los huevos con maizena y mueve bien para evitar los grumos.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Vuelve a poner al fuego y mueve sin parar hasta que tenga la consistencia de una crema espesa, tiene que hervir 2 ó 3 minutos.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Guarda tapado "a pelo"* con un papel film en la nevera hasta enfriar completamente.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Una vez fría precalienta el horno a 180° y vierte la crema sobre la tarteleta. Alisa bien con una espátula.





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>

Hornea 50 minutos y retira del fuego. Ahora tiene que volver a enfriarse completamente.



Sirve y disfruta.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Tarta de flan

Así te quedará de cremosa por dentro.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<http://palomadelarica.com>



*"a pelo" quiere decir que el plástico toque la crema para que no se forme costra.

```
(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});
```