

Creador: Irene Delafú



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- Para la masa:
 - 200 gr. de harina
 - 100 gr. de mantequilla
 - 1 huevo
 - una pizca de sal
 - una pizca de azúcar
 - Para la crema pastelera:
 - 350 ml. de leche
 - 100 gr. de azúcar
 - 3 yemas
 - 1 huevo
 - 1 cucharada de harina de maíz refinada
 - una vaina de vainilla
 - Para la crema de yema:
 - 8 yemas
 - 180 gr. de azúcar
 - un vaso de agua
-

Preparación:

Paso 1

Para la crema de yema, pon el azúcar y el agua en una cazuela. Deja cocer hasta conseguir un jarabe espeso. Separa las claras de las yemas y pon éstas en un bol de cristal. Bátelas y ponlas a cocer a baño. Vierte el jarabe poco a poco y mantén a fuego suave hasta que espese. Para forrar la tarta, coloca la mantequilla a punto de pomada en un bol grande y amásala a mano. Agrega el huevo, la pizca de sal y la pizca de azúcar y sigue amasando. Incorpora la harina poco a poco sin dejar de amasar, hasta que quede una masa homogénea. Tápala con un trapo y déjala reposar en el frigorífico. Estírala con un rodillo y cubre un molde de horno de fondo desmontable. Pincha la superficie con un tenedor e hornéala a 200° C durante 12 minutos. Para la crema pastelera, pon a calentar la leche (reserva un poco) con la vaina de vainilla. Pon en un bol, el azúcar, la harina de maíz refinada y mezcla bien. Agrega la leche reservada anteriormente. Añade 3 yemas y un huevo y sigue mezclando. Vierte la leche caliente, mezcla y echa todo nuevamente a la cazuela. Cuece a fuego lento hasta que espese. Deja templar. Cubre la tartaleta con la crema pastelera, extiéndela bien y cúbreala con la crema de yema.