

Creador: Sonia Campos



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

si quieres crema con sabor a menta ,pon la leche a hervir con un 2 sobres de poleo-menta

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- para la masa quebrada:
- 2 cucharadas de mantequilla temperatura ambiente
- 3 cucharadas de azucar
- 2 huevos
- una taza de harina y una cucharadita de las de cafe de levadura
- unas gotas de esencia de vainilla(opcional)
- Para la crema:
- 2 yemas de huevo
- 1/2l leche
- 125gr Azúcar
- 50gmaizena
- 8 gotas esencia de vainilla

Preparación:

Paso 1

la masa:mezcla la mantequilla con el azucar ,cuando este bien mezclada añade los huevos y la esencia y bate bien ves incorporando la harina y la levadura,mezclalo bien hasta queeste bien ligado .lia la masa en papel transparente y deja 1/2 hora en la nevera,despues separa la masa en 10 bolas y utiliza cada una para una tartaleta,no te preocupes si se rompen al forra las tartaletas aprietalas y en el horno se uniran sin problema,ponlas al horno precalentado a 150° 15 min estaran a medio hacer,rellenalas y otra vez al horno unos 10 15 min mas dependiendo del horno. la crema:pon la leche a calentar ,cuando empiece a hervir apartala de el fuego y hechala en un bol en el que abras batido las yemas con el azucar ,la maizena y un chorrito de leche que ayudara a desacer la maizena ,pon la mezcla al fuego y no pares de mover hasta que espese (unos 5 min) y listo,una vez sacadas del horno decorar como mas te guste yo les puse chocolate a unas y crocanti a otras.