

TARTA DE FRUTAS



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Muy económico

Descripción:

Que rica con frutitas

Ingredientes para 6 personas :

- kiwi
- manzana
- gominola de moras
- 1 masa de hojaldre
- 370 ml de leche
- 70gr de azúcar
- 25gr de maicena (yo eche 3 cucharadas de harina)
- 2 huevos
- 2 cucharitas de azúcar avainillado

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Crema Pastelera; echar en un cazo los 2 huevos, 370ml de leche, 70gr de azúcar, las 3 cucharadas de harina y las 2 cucharadas del azúcar avainillado. Batir todo muy bien que no queden grumos y ponerlo a cocer, no dejar de remover hasta que espese, cuando hay espesado echarlo en un bol hasta que enfrié un poco. Estirar el hojaldre y ponerlo en una bandeja de horno, encima de papel de horno para no manchar. Pincharla con un tenedor todo el hojaldre, echarle encima la crema pastelera, colocar la fruta y meterla al horno 180° hasta que veáis que esta lista. Cuando este echa y fría colorar las moras.