

# TARTA DE FRIXUELOS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Toque de Belén **Recetizador:** Rosa Del Rio Ro



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Esta en usar ralladura de naranja para la crema pastelera le de un sabor especial

## Descripción:

Esta tarta es Asturiana en otros sitios a los frixuelos se llaman crepes  
Y es una delicia autentica.

## Ingredientes para 6 personas :

- 1 l de leche
- 4 Huevos y 4 yemas
- 200 gr. de Azúcar
- ralladura de naranja
- 240 gr, de harina
- 50 gr. de harina de maiz
- canela
- -Aceite de oliva

## Preparación:

### Paso 1

**PARA LOS FRIXUELOS:** Se baten los huevos, se añade el azúcar, la leche, la ralladura de naranja y la harina, se bate bien para que no tenga grumos. Se unta una sartén con un poco de aceite, cuando esté caliente se vierte un cacillo de la masa (en el momento en que veamos que se despega por los lados es que ya está para darle vuelta), se dora por el otro lado y así hasta que termines la masa y vas reservando (cuantos más te salgan más pisos tendrá la tarta). **PARA LA CREMA PASTELERA** Se pone a hervir la leche con la canela y la ralladura de naranja. Por otro lado, se mezcla muy bien las yemas, el azúcar y la harina de maiz hasta formar una crema y se va vertiendo la leche caliente (esto al fuego), no se puede dejar de revolver con fuerza para que no salgan grumos y también es importante que no hierva, así que tened cuidado. Cuando ya tenga una consistencia espesa, entonces es que la crema está hecha. Se deja enfriar y se busca un molde redondo como de 1 cm. menos que el diametro de los frixuelos, se forra con papel de horno, así se desmolda mejor. **MONTAR LA TARTA:** Se monta la tarta, una capa de frixuelos y una de crema pastelera, puedes hacer las capas que quieras, pero por lo menos tienen que salir 8, se termina con frixuelos, se mete en la nevera (mejor hasta el día siguiente si no unas 5 horas), se da la vuelta sobre una bandeja (o lo que quieras) y se decora con chocolate fondant. Con las claras que te sobraron puedes hacer un merengue para adornarla también y lista para comer, está riquísima.

