

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Neyma



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 1 l. de Leche entera
- 250 g. de Azúcar
- 100 g. de Harina
- 12 Yemas de huevo
- 600 g. de Masa de hojandre
- La piel de 1/2 limón
- 1 Canela en rama
- para untar las flaneras de Mantequilla

Preparación:

Paso 1

Estiramos el hojaldre en dos planchas iguales (300 g.) y enrollamos la masa haciendo un rulo o cilindro, cortamos porciones de unos 3 cm. Untamos de mantequilla los moldes y colocamos un cilindro en el centro de cada uno. Poco a poco vamos adaptando la masa para que coja la forma del molde, del centro hacia fuera, dejando el borde un poco más gordito. También pinchamos con un tenedor la base de la masa. Dejamos que repose unos 20 minutos. Para la crema separamos unos 200 ml de la leche en una taza, añadimos la harina y batimos bien con un tenedor, para que se vaya diluyendo. No deben quedar grumos así que incluso podemos

darle un toque de batidora. Reservamos. En una cazuela, calentamos la leche junto con la piel de limón (sin la parte blanca, para que no de amargor) y el palo de canela, así se infusionan y le aportan sabor. Cuando comience a hervir la leche, añadimos poco a poco la mezcla de harina y leche sin parar de remover. Cuando vuelva a hervir, retiramos la piel de limón y el palo de canela. Añadimos ahora el azúcar, de nuevo poco a poco, al mismo tiempo que removemos continuamente. Cuando obtengamos una masa bien homogénea, apagamos el fuego y dejamos que repose 10 minutos. Durante este tiempo espesará un poco. Separamos las claras de las yemas de una docena de huevos. Las claras las guardamos. En un bol o taza batimos ligeramente las yemas y las incorporamos pasándolas por un colador al resto de ingredientes. Mezclamos bien hasta obtener una crema lisa y homogénea, de un color huevo intenso. La textura deseada es la de una crema pastelera semilíquida. Precalentamos el horno 5 minutos a 220°. Colocamos los moldes en la bandeja del horno, pasamos la crema a una jarra y vamos rellenando las tartaletas sin llegar al borde de la masa. Introducimos la bandeja en la parte central y horneamos 15-20 minutos a 220°, hasta que veamos que la crema está tostada. Pasado el tiempo, retiramos y dejamos atemperar.