

Tarta de Capenucita



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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Paloma RK



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 500 g. de Picotas
- 100 g. de Azúcar
- 75 g. de Harina
- 3 Huevos
- 1 Yema de huevo
- 150 ml. de Leche
- 2 cucharaditas de Esencia de vainilla

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 180° C y engrasamos el molde de horno donde vamos a preparar la tarta con mantequilla y harina. Mezclamos todos los ingredientes (menos las picotas) prestando atención a que no queden grumos. Podéis emplear la batidora. Vertemos la mezcla de la masa en el molde y encima colocaremos las picotas a las cuales les habremos quitado el hueso (recordad que pueden ir enteras). Durante la cocción se quedarán un poco cubiertas de masa cuando esta suba. Cocemos durante 25-30 minutos, cuando queden 5 minutos, probar si se ha cuajado: metemos un cuchillo o un tenedor y si sale limpio estará listo. Dejamos enfriar y servimos.