Tarta mix

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

Creador: Monónimo



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- Para el caramelo:
- 70 g de azúcar
- El zumo de medio limón
- Para el flan:
- 4 huevos
- 5 dl de leche
- 50 g de azúcar
- 1 cucharada de esencia vainilla
- Para la base:
- 60 g de mantequilla
- 6 láminas de pasta brick

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180º. Poner en el fuego un cazo con el azúcar y un chorro de zumo de limón, mantener a fuego medio hasta que el azúcar se disuelva y comience a dorarse. Verter en un molde para tartas de 20 o 22 cm. de diámetro, sin dejar de mover, para que el caramelo se extienda bien por todo el molde. Dejar enfriar. Batir los huevos con el azúcar, añadir la leche y la vainilla. Volcar sobre el molde. Derretir la mantequilla y pincelar las obleas de pasta brick. Disponerlas sobre el molde de modo que queden tapando el flan y meter en el horno de 20 a 25 minutos. Sacar del horno, dejar enfriar y desmoldar dándole la vuelta de modo que quede la pasta brick como base de la tarta. Servir acompañada de nata montada y violetas si se desea.