

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** mailo



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 6 personas :**

- 3 dl de nata
- 100 g de azúcar glas
- 6 yemas de huevo
- 200 g de masa de hojaldre

**Preparación:**

### Paso 1

Poner a calentar en un cazo la nata con el azúcar. En un recipiente amplio batir las yemas hasta que estén espumosas y mezclar con la nata caliente sin parar de batir. Poner a cocer de nuevo en el fuego al baño maría removiendo sin parar hasta que la crema espese. Precalentar el horno a 180°. En una superficie enharinada extender el hojaldre lo más fino posible y cortar porciones de masa del tamaño de los moldes elegidos. Engrasar los moldes y forrarlos con la masa. Con ayuda de una jarra rellenar las tartaletas de crema dejando 1/2 cm del borde. Meter en el horno y dejar que cuajen durante 30 minutos. Sacar, dejar enfriar y servir.