Tartitas de leche

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

Creador: Monónimo



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 50 g de Maizena
- 100 g de azúcar
- 500 ml de leche
- 3 yemas de huevo
- 3 cucharadas de agua
- 1 cucharada de azúcar vainillado
- Para la crema:
- 2 dl de leche condensada
- 1 cucharada de café soluble

Preparación:

Paso 1

Poner a calentar la leche en un cazo con la vainilla abierta, cuando entre en ebullición, apartar del fuego y tapar para que la preparación infusione. Poner en un cuenco las yemas, el agua, la Maizena y el azúcar, batir bien eliminando todos los grumos. Retirar la vainilla de la leche hervida y verter encima de la preparación anterior, mezclar enérgicamente y poner nuevamente en el cazo. Dejar que cueza lentamente durante 6 minutos sin parar de remover. Verter en una fuente previamente engrasada y dejar enfriar. Cortar la masa en forma de corazón con ayuda de un corta pastas. Batir la leche condensada con el café soluble. Montar los platos con los corazones y regar con la crema de café.