

Creador: Irene Delafú



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- Para la masa:
- 300 g de harina
- 2 huevos
- 2 yemas de huevo
- 200 g de mantequilla
- 200 g de azúcar
- Ralladura de limón
- Para la crema:
- 1/4 l de leche
- 2 yemas de huevo
- 60 g de azúcar
- 2 cucharadas de harina
- Un tapón de ron

Preparación:

Paso 1

Para hacer la masa, mezcla en un bol la mantequilla, el azúcar, la ralladura de limón, un huevo entero y las dos yemas. Agrega la harina poco a poco y mezcla bien hasta que la masa quede compacta. Envuelve la masa en plástico de cocina como si fuera un chorizo. Deja que repose en el frigorífico durante 1 hora. Para hacer la crema, calienta la leche en un cazo. Mientras tanto, pon en un bol las yemas, el azúcar y la harina. Agrega el ron y mezcla bien. Vierte un poco de leche caliente y remueve. Añade el resto de la leche y pasa todo a la cazuela. Deja hervir unos 5 minutos sin parar de remover. Pásala a un bol y deja que se enfríe en el frigorífico. Extiende bien la masa y haz dos círculos finos, uno un poco más grande que el otro. Forra un molde de tarta con el grande de tal manera que sobresalga un poco por los bordes. Rellénalo con la crema pastelera, pon encima la otra lámina de pasta y cierra bien los bordes. Pinta el pastel con huevo batido, hazle unas rallas decorativas con los dientes del tenedor y hornéalo a 180°C durante 35-45 minutos.

