Tarta de natillas

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 Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- Para la masa:
- 250 gr de harina
- 125 gr de mantequilla
- 1 yema de huevo
- 50 gr de azúcar
- 1 pizca de sal
- Mantequilla y harina para el molde
- Para las natillas:
- 1/2 l de nata
- 3 yemas
- 50 gr de azúcar
- 1 cucharada de canela en polvo
- Para adornar:
- 2 cucharadas de mermelada de albaricoque

Preparación:

Paso 1

Unta un molde con mantequilla y espolvoréalo con harina. Mezcla todos los ingredientes indicados para la masa. Haz una bola. Envuélvela en plástico de cocina y déjalo reposar en el frigorífico durante 1 hora. Extiende la masa con el rodillo y forra el molde. Calienta el horno e introduce la tarta a 175ºC durante 15 minutos. Retira la masa del horno y deja que se temple. Mientras, bate las yemas con el azúcar, agrega la nata y la canela y mezcla bien. Vierte la mezcla sobre la tartaleta e introdúcela nuevamente en el horno a 175ºC durante 15-30 minutos, hasta que cuaje. Saca y deja enfriar. Para darle brillo, unta la superficie con la mermelada de albaricoque.