

Tarta vieja de flan



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Juan a. Calderon



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 1 masa brisa
- 300 ml de leche
- 65 g de azúcar
- 4 huevos grandes
- 200 ml de nata montada
- ¼ de cucharadita de sal
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Preparación:

Paso 1

Precalienta el horno a 180°C. Ahora. Bien, veamos, bate los huevos, el azúcar y la sal hasta que quede mezclado. Incorpora suavemente (suavemente bé sa me!) la leche y la nata montada y ve mezclando con movimientos envolventes. Añade a la mezcla la vainilla y mezcla hasta homogeneizar todo. Extiende la masa brisa sobre un molde y rellénalo con la mezcla flanera. Hornea la tarta maravillosa 25 minutos.