

# Tarta vieja de flan



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** bego



**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.*