

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Para un molde de 24 cm.

Ingredientes para 10 personas :

- Base:
- 250 g de harina
- 125 g de mantequilla
- 1 huevo
- 125 g de azúcar glas
- ½ cucharadita de levadura en polvo
- 1 pizca de sal
- Crema:
- 200 ml de nata 35% MG
- 1 litro de leche
- 5 huevos
- 1 vaina de vainilla
- 120 g de maicena
- 250g de azúcar

Preparación:

Paso 1

Tamizamos la harina y el azúcar glas en un bol, añadimos el resto de ingredientes de la base (menos el huevo) y mezclamos con los dedos hasta obtener una mezcla arenosa. Añadimos el huevo y amasamos hasta formar una bola homogénea. Metemos al frigo media horita. Crema: Todo lo vamos a batir con varillas de mano. En un bol

batimos los huevos, añadimos la mitad del azúcar, incorporamos la maicena tamizada y la nata. Volvemos a batir. Calentamos la leche con el resto de azúcar y la vaina de vainilla abierta en canal. Cuando la leche empiece a hervir la apartamos del fuego. Colamos. La vertemos poco a poco a la mezcla de los huevos mientras removemos. Volvemos a ponerlo todo al fuego sin dejar de mover hasta que espese. Precalentamos el horno a 180°. Estiramos la masa y la colocamos en el molde. Pinchamos con un tenedor por toda la superficie vertemos la crema y horneamos 35-40 minutos. Dejamos enfriar y desmoldamos.