

MINI TARTITAS LIGHT DE CREMA Y FRUTAS CON THERMOMIX



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

Creador: Aurea Peque **Recetizador:** Mao



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Baja en calorías

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

No tendrás que utilizar el horno. La crema pastelera la hice con thermomix.

Descripción:

Un postre muy rápido, fácil, sencillo y económico que más queremos con este sencillo postre lo tenemos todo y si tienes una visita puedes improvisarlo y en un momento lo tendrás hecho, yo aunque lo hice con crema pastelera hecha en casa, también la puedes comprar e incluso utilizar unas natillas.

Ingredientes para 7 personas :

- 250 ml de Leche semidesnatada
- 70 gr. de Azúcar
- 1 cucharadita azúcar avainillado
- 50 gr. de Harina
- 2 medianos de Huevos
- 14 Galletas canela
- 5 Melocotones medianos
- unas poquitas de Uvas blancas

Preparación:

Paso 1

Ponemos en el vaso de la thermomix todos los ingredientes de la crema y programamos 8 minutos, 90 grados velocidad 1 cuando termines el tiempo sacala inmediatamente del vaso para que no se siga cocinando. Después la pones en una manga pastelera y la dejas enfriar.

Paso 2

Pelamos y cortamos en pequeños gajos los melocotones, cortamos por la mitad las uvas y sacamos las pepitas si las hubiera.

Paso 3

Montamos las tartitas, ponemos una galleta y con la manga pastelera le ponemos un poco de crema por encima y decoramos con las frutas bien colocadas. Quedan riquísimas y bonitas sobre todo muy sencillas. Espero que os gusten.