

Tartas de Banderas



Ingredientes

Leche: 75 cc

Manteca: 125 g

Esencia De Vainilla: Cantidad necesaria

Azúcar talco: 80 g

Yema: 1 Unidad

Frutas frescas: Cantidad deseada

Leche de coco: 50 cc

Harina de almendras: 25 g

Leche: 20 cc

Manteca: 15 g

Huevo: 1 Unidad

Azucar: 35 grs.

Fecula De Maiz: 10 g

Harina: 5 g

Sal: Pizca

Harina 0000: 210 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Preparamos la masa

Para ello

en un bol, mezclamos la manteca, el azúcar

- Car talco, 1 *huevo*, esencia de vainilla, pizca de sal, la *harina* de almendras y, por último, la *harina* 0000 tamizada.
- Una vez integrados los ingredientes, envolvemos en film, estiramos y llevamos al frío.
- Por otro lado, fonzamos 2 moldes rectangulares pequeños y congelamos.
- Una vez congelados, con papel *manteca* y material de carga por encima, llevamos al horno a 175°C durante 8 minutos aproximadamente (no tiene que dorarse).

Para el relleno de crema pastelera de coco

- Llevamos a hervor 75 cc de leche y 50 cc de leche de coco.
- Mezclamos en un bol 35 g de azúcar, 5 g de *harina*, 10 g de fécula, 20 cc de leche y 35 g de yemas.
- Una vez que hiervan las leches volcamos sobre la mezcla, integramos y volvemos toda la preparación a la olla y llevamos al fuego hasta espesar.
- Luego, llevamos a un bol, batimos y añadimos 15 g de *manteca*, pizca de esencia de vainilla y llenamos las tartas.
- Sobre la *crema* pastelera de coco, colocamos frutas fileteadas de diferentes colores para formar banderas (kiwi, frutillas, mango, *arándanos*, etc).

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-banderas>