

# Tarta Flan Parisina

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Base

**Hojaldre:** 300 Gramos

### Relleno

**Almidón de Maíz:** 50 Gramos

**Azucar:** 125 Gramos

**Yemas:** 5 Unidades

**Huevo:** 1 unidad

**Vaina de vainilla:** 1 unidad

**Azúcar extra:** c/n

**Crema de leche:** 250 Gramos

**Leche:** 500 c.c.

## Preparación de la Receta

- Calentar la leche y la crema con la vaina de vainilla abierta para perfumar.
- Mezclar *huevo* yemas azúcar y almidón.
- Verter la leche tibia y revolver hasta espesar ligeramente.
- Retirar del fuego y verter a un bol.
- Fonzar el molde con la masa de *hojaldre* estirada.
- Verter la preparación y cocinar a 170° C por 45 minutos.
- El centro tiene que quedar tembloroso.
- Enfriar bien antes de presentar.
- Espolvorear con azúcar y brulear ccon soplete la superficie.

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