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 acrema 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