Tarta Flan



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Acompañamiento

Crema Batida: c/n

Frutas frescas: c/n

Flan

Almidón de Maíz: 50 Gramos
Crema de leche: 250 c.c.
Esencia De Vainilla: 1 cdta
Naranja para su ralladura: 1/2 unidad

Azucar: 125 Gramos
Huevos: 4 Unidades
Leche: 1/2 Litro

Masa

Azucar: 20 Gramos
Harina 0000: 150 Gramos
Mantequilla: 80 Gramos

Huevo: 1 unidad

Preparación de la Receta

Masa

- Precalentar el horno a 180° C
- Mezclar *mantequilla* fría en cubos, *harina*, azúcar y formar un arenado
- Agregar un *huevo* y cuchara de agua fría hasta formar una masa
- Dejar reposar en la heladera media hora
- Fonzar en el molde y *blanquear* levemente en el horno

Relleno

- Calentar en una *cacerola* leche y la mitad del azúcar.
- Mezclar los huevos, la esencia de vainilla, la *crema* de leche y ralladura de media *naranja*
- Unir almidón de maíz con la otra mitad del azúcar y luego llevar a la preparación de huevos
- Batir hasta que quede homogéneo
- Llevar todo al fuego siempre mezclando a la par, hasta que rompa hervor
- Dejar reposar en temperatura ambiente aproximadamente unos 10 minutos
- Verter en la masa la *crema* ya fría y llevar al horno por unos 45 minutos
- Dejar enfriar, y una vez a temperatura ambiente, servir con *crema* y frutas a elección.

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