

DESAYUNO

TARTA DE FRAMBUESA Y CREMA PASTELERA



Ingredientes:

- 2 tazas de harina sin polvos
- 1 taza de azúcar
- 150 gr de mantequilla
- 1 cucharada de vainilla
- ralladura de ½ limón
- 500 ml leche entera
- 1/4 taza maicena o almidón de maíz
- 3 yemas de huevo
- Almendras laminadas
- Frambuesas
- Higos

Preparación:

- **MASA:** poner en un bowl 2 tazas de harina sin polvos, 1/2 taza de azúcar, 150 grs de mantequilla, 1 cucharada de vainilla y ralladura de 1/2 Limón. Juntar sin amasar y agregar cucharadas de agua hasta formar una masa. Poner la masa en un molde aceitado, pinchar y refrigerar por 30 min.
- Llevar al horno precalentado a 180 grados por 20 min o se empiece a dorar. (es importante que esté súper fría o congelada para que no se deforme mientras se cocina).
- **CREMA PASTELERA:** poner 500 ml de leche entera, 1/2 taza de azúcar, 1/4 taza de maicena o almidón de maíz más 3 yemas de huevos, mezclar todo muy bien y colar. Llevar al microondas a potencia alta por 3 minutos y revólver. Pon en el microondas por 2 minutos más, sacar y revolver enérgicamente hasta que mágicamente, vas a tener la crema pastelera perfecta delante de ti .

TIP: para guardarla sin que se forme esa capa dura, le pones plástico (alusa) topando toda la superficie de la crema mientras esté caliente.

ARMADO: poner la crema sobre la masa (es mejor ponerla fría para que no forme la capa dura). Cubrir con frambuesas tamaño mandarina, higos (o la fruta que encuentres) y almendras laminadas.

