DESAYUNO

# TARTA DE PASTELERA

Valen Mac Quiffe

**Ingredientes:**

- 125 g de mantequilla t° ambiente
- 100 g de azúcar
- 1 cucharada de vainilla
- Ralladura de 1 limón
- 1 huevo
- 200 g de harina
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 50g de maicena
- 500cc leche entera
- ½ taza de azúcar
- ¼ taza de maicena
- 3 yemas de huevo

**Preparación:**

- En un Bowl poner 125 g de mantequilla a temperatura ambiente, 100 g de azúcar, 1 cucharada de vainilla y ralladura de 1 limón, y batir con batidora eléctrica por cinco minutos. Agregar 1 huevo y batir un poco más.
- Con un colador agregar 200 g de harina más 1 cucharadita de polvo de hornear y 50 g de maicena y, sin amasar, mezclar todo con cuchara de palo. Cuando tengas la masa, envolver en plástico, llevar al refrigerador por una hora.

- Dividir la masa en dos y hacer dos círculos uno un poco más grande que el otro. Forrar la base y las paredes de un molde, desmontable , aceitado con el grande. Rellenar con crema pastelera y cubrir con el círculo pequeño. Apretar los bordes y pinchar en la superficie para que salga el vapor. Pincelar con leche y Llevar al horno precalentado a 170° por 50 minutos
- CREMA PASTELERA EN EL MICROONDAS: Poner en un Bowl 500 cc de leche entera más 1/2 taza de azúcar y 1/4 taza de maicena más 3 yemas huevos y revolver todo muy bien y colar. Llevar al microonda por tres minutos a potencia alta , sacar revolver y llevar nuevamente al microondas por dos minutos más. Sacar y revolver enérgicamente para formar la crema suave brillante.