Tarta vieja de flan

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Rosa Maria Munu

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 1 masa brisa
- 300 ml de leche
- 65 g de azúcar
- 4 huevos grandes
- 200 ml de nata montada
- ¼ de cucharadita de sal
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Preparación:

Paso 1

Precalienta el horno a 180ºC. Ahora. Bien, veamos, bate los huevos, el azúcar y la sal hasta que quede mezcladito. Incorpora suavemente (suavementeee bé sa me!) la leche y la nata montada y ve mezclando con movimientos envolventes. Añade a la mezcla la vainilla y mezcla hasta homogeneizar todo. Extiende la masa brisa sobre un molde y rellénalo con la mezcla flanera. Hornea la tarta maravillosa 25 minutos.