MINI TARTITAS LIGHT DE CREMA Y FRUTAS CON THERMOMIX

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

Creador: Aurea Peque

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Baja en calorías
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
No tendrás que utilizar el horno.La crema pastelera la hice con thermomix.

Descripción:

Un postre muy rápido,fácil,sencillo y económico que más queremos con este sencillo postre lo tenemos todo y si tienes una visita puedes improvisarlo y en un momento lo tendrás hecho,yo aunque lo hice con crema pastelera hecha en casa,también la puedes comprar e incluso utilizar unas natillas.

Ingredientes para 7 personas :

- 250 ml de Leche semidesnatada
- 70 gr. de Azucar
- 1 cucharadita azucar avainillado
- 50 gr. de Harina
- 2 medianos de Huevos
- 14 Galletas canela
- 5 Melocotones medianos
- unas poquitas de Uvas blancas

Preparación:

Paso 1

Ponemos en el vaso de la thermomix todos los ingredientes de la crema y programamos 8 minutos,90 grados velocidad 1 cuando termines el tiempo sacala inmediatamente del vaso para que no se siga cocinando.Después la pones en una manga pastelera y la dejas enfriar.

Paso 2

Pelamos y cortamos en pequeños gajos los melocotones, cortamos por la mitad las uvas y sacamos las pepitas si las hubiera.

Paso 3

Montamos las tartitas,ponemos una galleta y con la manga pastelera le ponemos un poco de crema por encima y decoramos con las frutas bien colocadas. Quedan riquísimas y bonitas sobre todo muy sencillas.Espero que os gusten.