

Tarta a la crema

Tarta a la crema

[Mas recetas Tartas en http://www.recetasypostres.net/tartas/5.php](http://www.recetasypostres.net/tartas/5.php)

Ingredientes:

1 bote de crema pastelera, 1/2l. de leche, 100gr. de harina, 50gr. de azúcar, 2 huevos, 25gr. de mantequilla, Rayadura de 1 limón, 2 sobres de levadura, 2 cucharadas de aceite de oliva, Nata montada

Pasos a seguir:

- 1) Poner los huevos junto al azúcar, el aceite y la leche y batir todo bien con la batidora.
- 2) Agregar la harina, la levadura y la ralladura de limón.
- 3) Batir de nuevo todo.
- 4) Engrasar un molde con mantequilla y harina.
- 5) Una vez ya espolvoreado el molde se echa la mezcla preparada anteriormente en el mismo.
- 6) Se introduce en el horno 30 minutos.
- 7) Una vez fría se corta por la mitad haciendo dos bases, se untan con la crema pastelera y se vuelven a juntar las dos mitades.
- 8) Decorar por encima con la nata montada y lista para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/tartas/tarta-a-la-crema-241.php>