



Tarta de natillas

Tarta de natillas

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

Ingredientes:

PARA LA MASA:, 120gr. de mantequilla troceada, 2 cucharadas de azúcar de granulado fino, 200gr. de harina, 1 cucharada de agua, **PARA EL RELLENO:**, 150ml. de leche, 150ml. de nata líquida. 85gr. de azúcar de granulado fino, 3 huevos, Nuez moscada rallada en el mismo momento.

Pasos a seguir:

- 1) Se pone la harina y el azúcar en un cuenco, para hacer la base.
- 2) Se agrega la mantequilla al cuenco y se trabaja todo con los dedos, hasta conseguir algo parecido al pan rallado.
- 3) Se añade el agua y se amasa bien hasta obtener una pasta consistente.
- 4) Se envuelve y se lleva al frigorífico durante media hora.
- 5) Se retira del frigorífico y se extiende con un rodillo, dándole forma de círculo de unos 25cm. aproximadamente.
- 6) Se forra un molde redondo desmontable de 23cm. de diámetro con la pasta y se recorta lo que sobre.
- 7) Se pincha la base con un tenedor o con un palillo y se lleva al frigorífico otra media hora.
- 8) Se retira del frigorífico, se extiende papel vegetal sobre la base de la tarta y se esparcen por encima unas legumbres secas.
- 9) Precalentar el horno a 190°C y cocer durante 15 minutos.
- 10) Se retiran las legumbres secas y el papel y se lleva al horno otros 15 minutos.
- 11) Se batan los huevos con la nata, el azúcar, la leche y la nuez moscada rallada para hacer el relleno.
- 12) Se vierte todo en la base elaborada anteriormente.
- 13) Se hornea la tarta 30 minutos o hasta que las natillas estén cuajadas y lista para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/tartas/tarta-de-natillas-242.php>