

TARTA MÁGICA



PARA UN MOLDE DE 20 CM DE DIÁMETRO

INGREDIENTES

Leche entera UHT.....	500 g
Huevos	6
Azúcar	150 g
Extracto de vainilla Bourbon bio NOROHY	20 g
Mantequilla	125 g
Harina	110 g
Agua de azahar	3 g
Sal	1 pizca

PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 170 °C.

Calentar la leche con el extracto de vainilla.

Separar las claras de las yemas. **Batir** con las varillas las yemas con el azúcar hasta blanquear la mezcla.

Derretir la mantequilla e incorporarla a la preparación.

Añadir la harina, la sal y batir durante 5 minutos para obtener una preparación bien aireada.

Añadir el agua de azahar y mezclar delicadamente.

Verter la leche poco a poco en las yemas de huevo, **batiendo** bien.

Montar las claras a punto de nieve e **incorporarlas** a la preparación con ayuda de unas varillas.

No hace falta incorporarlas totalmente, tienen que quedar trozos que subirán a la superficie durante el horneado para crear la capa de bizcocho genovés.

COCCIÓN

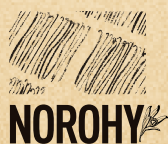
Verter en un molde untado con mantequilla y harina, alisar y **hornear** durante 50 minutos aproximadamente. La parte superior debe dorarse y quedar ligeramente crujiente, pero la consistencia de la tarta debe ser temblorosa, como la de un flan.

ACABADO

Dejar que coja cuerpo en la nevera durante 4 horas, idealmente una noche, antes de desmoldar la tarta.

Espolvorear azúcar glas.

Receta ofrecida por:



Receta original y créditos fotográficos:
Agencia **cru**.

  @norohyvainille
norohy.com

Queda prohibida toda reproducción o difusión, excepto para uso privado.

