

Crostata de duraznos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 1hrs. 10min , Número de porciones: **10**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/crostata-de-duraznos>

Preparación

Hacer una corona con la harina tamizada y en el centro incorporar el azúcar, la manteca pomada, la sal y las yemas. Tomar la masa del centro a los bordes. Dejar descansar 1/2 hora en la heladera. Cocinar los duraznos enteros en el almíbar hecho con el agua y el azúcar hasta que queden blandos. Dejarlos enfriar dentro del almíbar y luego descarozarlos. Estirar la masa, forrar una tartera de 28 cm, cubrirle los bordes con papel aluminio y llevarla a la heladera 15 minutos más. Cubrir la base con papel manteca, hacer peso con porotos y dorar en horno moderado 25 minutos. Una vez que entibie, distribuir por encima los bizcochos molidos y luego las mitades de duraznos boca abajo. Calentar juntas la leche con la crema. Mezclar las yemas con el azúcar y la fécula, y volcarles la leche caliente. Mezclar. Volver al fuego hasta que espese, sin dejar de revolver. Retirar, incorporar la esencia y verter sobre los duraznos. Llevar la tarta de nuevo al horno para cocinarla 10 minutos más. Dejar enfriar antes de servir. Disfrute!
Fuente: Revista Maru

Ingredientes

- Para la masa: 350 gramo/s Harina leudante
- 140 gramo/s Azúcar
- 200 gramo/s Manteca
- 3 Yemas de huevo
- 1 cantidad mínima Sal
- Para el relleno: 6 Duraznos
- 500 cc. Agua
- 200 gramo/s Azúcar
- 180 gramo/s Bizcochos dulces
- Para la crema: 150 cc. Crema de leche
- 150 cc. Leche
- 100 gramo/s Azúcar
- 2 Yemas de huevo
- 1 cucharada/s Fécula de maíz
- 1 poco Esencia de vainilla

Categorías

Día Especial, Todo el año, Costosa, Frutas, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre

