la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta Regina

8 raciones 815 kcal

Ingredientes

CREMA PASTELERA

- **4** yemas
- **500 ml** leche
- **100 gr** de azúcar
- **40 gr** de maicena
- Esencia de vainilla

RESTO DE INGREDIENTES

- **2** planchas de hojaldre
- Crema pastelera
- **500 ml** de nata para montar
- **100 gr** de azúcar

DECORACIÓN

- Almendra laminada y crocanti
- Fresas (opcional)

Elaboración

CREMA PASTELERA

1. Mezclar todos los ingredientes menos la maicena
2. Cuando esté todo bien integrado, añadir la maicena tamizada
3. Mezclar bien para que no queden grumos y llevar a fuego medio removiendo constantemente hasta espesar
4. Una vez espesada, retirar y pasar a un bol, tapando con papel film bien pegado para que no le salga costra
5. Dejar enfriar y reservar en la nevera

BASE DE HOJALDRE

6. Colocar una plancha de hojaldre como base
7. Cortar la otra plancha en tiras de unos 2 cm más o menos
8. Pintar con un poco de huevo batido y colocar las tiras de extremo a extremo en los bordes
9. Pintar las últimas tiras y cubrir el centro de la base, sin tapar los bordes, con garbanzos secos
10. Hornear con el horno precalentado a 200° con calor arriba y abajo durante 20/25 minutos, hasta que el hojaldre esté bien dorado

11 Sacar y dejar enfriar

NATA

12 Montar la nata, que debe estar muy fría para que quede firme y monte bien

13 Ir añadiendo el azúcar según se monta

14 Reservar

MONTAJE

15 Sacar la crema pastelera y batir ligeramente para que quede cremosa

16 Extender bien la crema pastelera sobre la base de hojaldre

17 Poner la nata montada encima

18 Decorar al gusto

RECOMENDACIONES

La clásica tarta Regina suele ser redonda y sin fruta, pero esta la hicimos con nuestro toque personal.

POR RACIÓN	11 g Proteínas	53 g Grasas	74 g Hidratos	2,2 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos