la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

# Pantxineta

45min · 8 raciones · 561 kcal

## Ingredientes

### CREMA PASTELERA

- **4** yemas
- **500 ml** leche
- **100 gr** de azúcar
- **40 gr** de maicena
- Rama de vainilla
- Cáscara de limón (sin la parte blanca)

### TARTA

- **2** planchas de hojaldre
- Huevo batido para pincelar
- Almendra laminada
- Azúcar glas para decorar

### POR RACIÓN

| | |
|---|---|
| Proteínas | **12 g** |
| Grasas | **33 g** |
| Hidratos | **55 g** |
| Fibra | **1,7 g** |

## Elaboración

1. En un cazo ponemos la vainilla, leche y las cáscaras de limón, lo ponemos a fuego medio hasta que empiece a hervir y retiramos del fuego, lo dejamos tapado unos 15 minutos
2. En un bol ponemos las yemas, el azúcar y la maicena y batimos hasta integrar
3. Añadimos la leche, que ya estará templada, pasada por un colador y mezclamos bien
4. Llevamos a fuego medio, removiendo constantemente hasta espesar
5. Pasamos a un bol y tapamos con papel film, bien pegado a la crema
6. Dejamos enfriar y reservamos en la nevera
7. Ponemos un hojaldre en la base y pintamos con huevo batido el borde, lo rellenamos con la crema sin llegar al borde y cubrimos con otra lámina de hojaldre
8. Cerramos bien por los bordes, pintamos toda la superficie con huevo batido y cubrimos con almendra laminada
9. Horno precalentado a 200° unos 20 o 25 minutos, hasta verla dorada
10. Dejamos enfriar y decoramos con azúcar glas

Hecho con CookNest

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