



Tarteletas de crema de vainilla

Horno: 180° C / Tiempo:
10 a 12 minutos

Cantidad: 8 porciones

Cortar

- 1/3 T de manteca fría del tamaño de un arveja en
- 1 ¼ taza de harina

Agregar de a poco y mezclar con un tenedor

- 3 Cdas. de agua fría

Unir para formar una masa y estirar fina sobre tabla enharinada.

Cortar y forrar tarteletas.

Cocinar hasta dorar.

Enfriar.

Crema

Calentar

- 1 1/2 taza de leche descremada
- Aparte mezclar
- 3 Cdas. de almidón de maíz
- 1 Cda. + 2 cdtas. de Tevias
- 1/2 taza de leche descremada
- 2 yemas

Agregar a la leche caliente y cocinar revolviendo siempre hasta que suelte el hervor.

Retirar del fuego y agregar

- 1 cda. de vainilla
- Rellenar las tarteletas con la crema fría.

Aporte nutricional por porción

| Calorías (kcal) | Glúcidos (g) | Proteínas (g) | Grasas (g) |
|-----------------|--------------|---------------|------------|
| 172 | 18.5 | 4.8 | 8.8 |