

Pastel Vasco

Preparación

Para el relleno de nuestra tarta Hervir la leche con los aromáticos y dejar infusionar unos minutos. En una olla baja poner el azúcar, la harina de maíz refinada, las yemas de huevo y homogenizar con ayuda de una varilla. Incorporar la leche anteriormente infusionada, colamos sobre la mezcla y sin dejar de remover, poner el conjunto al fuego. Hervir lentamente la crema hasta que espese con ayuda de una varilla. Una vez espesa, colar, filmar a piel y enfriar en nevera durante unos minutos. Para la masa En un recipiente amplio mezclamos la harina, el azúcar, la almendra molida y un pellizco de sal. Añadimos la mantequilla y mezclamos. Batimos los dos huevos, los añadimos a la mezcla y movemos hasta integrar todos los ingredientes y conseguir una masa manejable. Dividimos la masa en tres partes iguales, las envolvemos con papel film y las reservamos en nevera bien frío. Comenzamos por la base de nuestra tarta y para ello usaremos una de las porciones de la nevera que estiraremos y cortaremos del mismo tamaño de nuestro molde. Podemos ayudarnos de un poco de harina para que no se pegue. La base debe ir previamente cubierta con papel de horno. Sacamos otra de las porciones de masa de la nevera, espolvoreamos de nuevo la superficie de trabajo y la estiramos dando forma alargada. Cortamos una o dos tiras del alto del molde y las colocamos en los laterales, cubriendo todo el contorno. Presionamos con la base para unir ambas piezas y evitar que se salga el relleno. Rellenamos con la crema pastelera fría y trasladamos el molde a la nevera durante unos minutos, para darle nuevamente un golpe de frío para facilitar el montaje de nuestro pastel. Ahora solo queda extender la última porción de masa que tenemos en la nevera sobre una superficie espolvoreada con harina y cortar otro disco del diámetro del molde. Colocamos sobre la crema pastelera y pellizcamos la masa superior con la del borde para cerrar bien el pastel. Con ayuda de un cuchillo afilado hacemos unos cortes superficiales en la superficie, a modo decorativo. Batimos el huevo que nos queda y pincelamos el pastel con suavidad. Cocemos en la parte más baja del horno, precalentado a 200 °C con calor arriba y abajo, durante 40-45 minutos o hasta que esté dorado. Retiramos del horno y esperamos unos minutos antes de desmoldar y servir.

Ingredientes

Para el relleno de nuestra tarta
500 ml de leche (para infusión)
Aromáticos:
-1 rama de vainilla
-1 rama de canela
-3 tiras de piel de limón
50 gr de azúcar

3 yemas de huevo
40 gr de harina de maíz refinada

Para la masa

300 gr de harina de trigo

150 gr de azúcar

60 gr de harina de almendra

200 gr de mantequilla muy fría cortada en dados

2 huevos

1 huevo para pintar pastel

Para terminar

1 rama de grosellas

1 hoja de menta

Utensilios

1 molde de tarta redondo desmontable de unos 20 cm de diámetro

Boles

Cazos

Colador

Varilla

Cuchillos

Horno

Instructor destacado



Almodena Gandarias

ARCOS®

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD 