



| Fácil



| 15 min.



| 8 raciones



| 0,97 €/ración

## INGREDIENTES

- 1 masa de hojaldre
- 6 c.s. de leche condensada desnatada
- 750 g de fruta variada al gusto (fresones, kiwi, frambuesas, cerezas...)
- 1 limón
- 2 c.p. de harina de maíz
- 2 yemas de huevo
- Opcional: 80 g de confitura de albaricoque



## ALÉRGENOS

CONTIENE  
GLUTEN

HUEVOS



LACTEOS

## ELABORACIÓN

1. Precalentar el horno a 200°C.
2. Calentar en un cazo la leche condensada, 1/4 l de agua, y la piel del limón.
3. Colar la leche, añadir las yemas y la harina de maíz disuelta en un poco de agua fría. Cocer al baño maría, removiendo continuamente hasta que la crema espese.
4. Dejar enfriar y dar vueltas de vez en cuando hasta que esté bien fría.
5. Forrar con la masa de hojaldre un molde de tarta redondo, pinchar el fondo varias veces con un tenedor y cubrir con papel vegetal. Cocer la tarta en el horno, durante 15 minutos. Retirar el papel y cocer 5 minutos más hasta que quede dorada.
6. Limpiar las frutas y cortarlas a trozos pequeños. Rociarlos con un poco de zumo de limón para que no se oxiden.
7. Repartir la crema fría sobre la base de tarta y colocar las frutas en redondo.
8. Opcional: Fundir confitura a fuego suave y pintar las frutas para abrillantarlas.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

 <b>por ración</b>	<b>energía</b> 256 Kcal	<b>hidratos de carbono</b> 31 g	<b>azúcares</b> 21 g	<b>Grasas</b> 12 g	<b>grasas saturadas</b> 4,5 g	<b>Proteínas</b> 4 g	<b>Fibra</b> 4 g	<b>Sal</b> 0,3 g
---	----------------------------	------------------------------------	-------------------------	-----------------------	----------------------------------	-------------------------	---------------------	---------------------

## NUTRI-SCORE



### ¡EVITA EL DESPERDICIO!

- Añade las frutas maduras que estén a punto de desecharse, no sólo serán más dulces, sino que será una excelente manera para aprovecharlas.
- Si te sobra masa de hojaldre, la puedes utilizar para hacer galletas adicionales. No desperdigies esos trozos extra.

## CONSEJOS CONSCIENTES

- Para reducir la cantidad de azúcar de la receta, puedes utilizar frutas maduras. Estas le darán un sabor más dulce a tu tarta sin tener que añadir la confitura.
- Intenta utilizar frutas de temporada como lo son ahora las frambuesas, fresas o albaricoques.
- Recuerda que puedes personalizar la tarta según tus gustos ¡No dudes en escoger aquellas frutas que más te gusten!