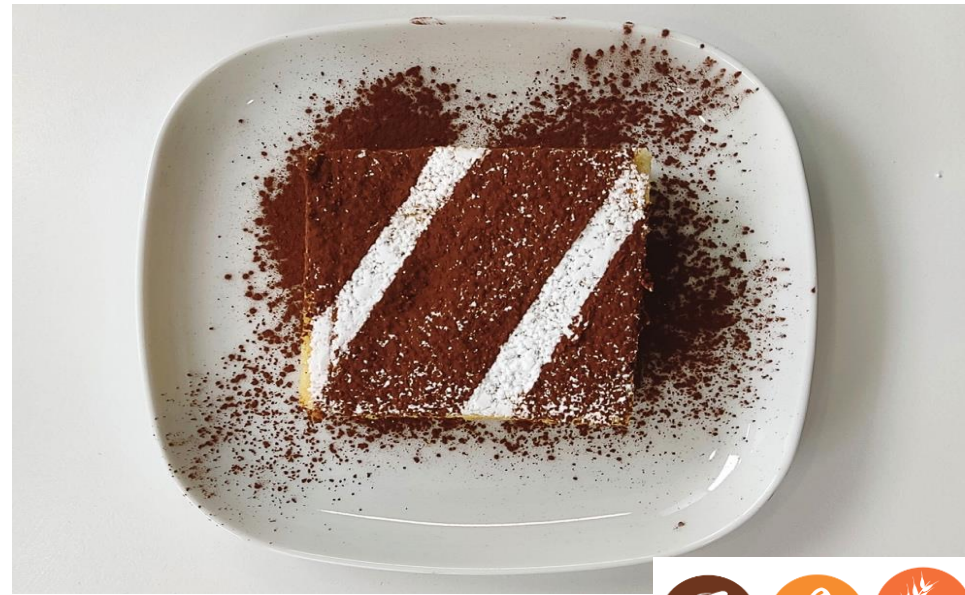


RecetaKA

TARTA “EL SECRETO DE LA ABUELITA PANCRACIA”

Ingredientes para 12 porciones: 3 huevos / 120 g azúcar / 8 g azúcar avainallada / 120 g aceite de girasol / 120 ml leche entera / 200 g harina / 12 g levadura química - **Para la crema:** 450 ml leche entera / 40 g pudín de vainilla / 70 g azúcar / 70g chocolate blanco / azúcar glas



Elaboración

1. En un bol echar los 3 huevos y agregar el azúcar y el azúcar de vainilla. Batir a velocidad alta hasta blanquear y duplicar el volumen.
2. Añadir el aceite de girasol, la leche y seguir batiendo a velocidad medio-alta.
3. Añadir la harina y la levadura tamizadas y batir a velocidad media hasta integrar perfectamente y obtener una crema fina y lisa.
4. Aceitar y enharinar un molde o bandeja para horno de 22x30cm y echar la mitad de la mezcla y repartir uniformemente.
5. **1er horneado:** Hornear a 180º durante 20’.
6. **Preparando la crema:** En una olla o cazo mediano echar la leche, el pudín de vainilla, el azúcar.
7. Mezclar bien con varilla. Llevar a fuego medio y espesar batiendo constantemente hasta obtener una crema ligera.
8. Retirar del fuego y añadir el chocolate blanco troceado. Remover hasta disolver el chocolate.
9. Echar la crema de chocolate y vainilla sobre la masa previamente horneada repartiendo uniformemente.
10. Añadir el resto de la masa con cuidado de cubrir completamente. Repasar ligeramente con espátula o lengua para uniformar.
11. **2do. Horneado:** Hornear a 180º durante 25’.
12. Sacar del horno la tarta, atemperar. Hacer 3 cortes transversales y 2 longitudinales para obtener 12 porciones. Espolvorear con azúcar glas.

Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres supervisen, ayuden y se diviertan cocinando con los niños

