

Será por recetas



Tarta de melocotones

Recetas de postres, Recetas fáciles, Recetas de tartas

 4 Personas

 Fácil

 45 Minutos

 Enviada el 19/04/2012

Ingredientes

- 1 plancha de pasta brisa congelada
- 2 dl. de crema pastelera
- 4 melocotones grandes
- 1 huevo batido
- 1 cucharada de azúcar
- 30 g. de mantequilla

Elaboración

Primero pelar y deshuesar los melocotones. A continuación cogemos la mantequilla y la ponemos en el microondas para derretirla. Con la mantequilla frotar las paredes de un molde de horno.

Encamisar el molde con la pasta brisa procurando no dejar sin tapar ningún hueco.

Meter en el horno durante 10 minutos a 200°C. Sacar y colocar la crema pastelera y encima los melocotones cortados de forma circular.

Con el huevo pintar, espolvorear el azúcar y volver a meterlo en el horno durante 20 minutos. Dejar que se enfríe un poco y servir.



Autor receta de Tarta de melocotones

Wasabi

 Valoración 3/5

 46 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/04/2012