

Tarteletas dulces de canónigos y frutos rojos

 35 minutos

 Fácil

 4 Personas

INGREDIENTES

- ❑ 1 pack Primeros Brotes canónigos especial frutería (200 g)
- ❑ 4 tarteletas de masa quebrada (8 a 10 cm)
- ❑ 110 g de yema de huevo
- ❑ 35 g de maicena
- ❑ 45 g de azúcar
- ❑ 100 ml de nata
- ❑ 450 ml de leche
- ❑ 200 g de queso crema
- ❑ Frutos rojos al gusto



En un vaso batidor, tritura los brotes de canónigo y 100 ml de leche hasta obtener una salsa lisa. Reserva.



Por un lado, calienta el resto de la leche y la nata en una olla. Por otro lado, mezcla la maicena con las yemas de huevo y el azúcar en un bol. Remueve bien y vierte el contenido sobre la olla de leche y nata calientes.



Mezcla de nuevo hasta eliminar los grumos y ve cocinando hasta que cuaje. Añade entonces la leche con canónigos y cocina hasta que la crema pastelera se cocine. Resérvala en un túper, enfría en nevera y pásala a una manga pastelera.



Rellena las tarteletas con la crema pastelera de canónigos y añade unos puntos de queso crema, previamente introducido en una manga pastelera.



Acaba las tarteletas con frambuesas y arándanos frescos a modo de decoración.

Productos de esta receta



Primeros Brotes Canónigos

