



TARTA ÁRABE

Ingredientes (para una tarta de 22-24 cm):

- ☐ 330 ml leche entera
 - ☐ 2 yemas
 - ☐ 75 g azúcar
 - ☐ 23 g maicena
 - ☐ 300 ml nata líquida para montar 35% M.G.
 - ☐ 30 g azúcar
 - ☐ Almendras fileteadas
 - ☐ Azúcar glas
 - ☐ Esencia/extracto de vainilla
 - ☐ 1 paquete de masa filo
-

Elaboración:

1. Preparar la crema pastelera el día antes o al menos con 3-4 horas de antelación.
2. Batir las yemas con el azúcar con varillas.
3. Añadir la maicena y batir nuevamente hasta que esté bien incorporada.
4. Hervir la leche con la vainilla y verter una pequeña parte sobre las yemas. Mezclar hasta obtener una crema sin grumos.
5. Incorporar el resto de leche y mezclar.
6. Poner la crema de nuevo a fuego medio/bajo y remover continuamente con varillas hasta que espese y empiece a hervir.
7. Retirar del fuego y colocar rápidamente en otro recipiente para que no siga cociendo.



8. Tapar de inmediato con film en contacto directo con la crema y dejar enfriar primero a temperatura ambiente y luego en la nevera.
9. Montar la nata líquida bien fría con el azúcar con varillas hasta que esté firme pero no dura (cuidado de no pasarnos de batir o haremos mantequilla).
10. Cuando la crema pastelera esté bien fría la cremamos nuevamente con varillas.
11. Incorporar la nata a la crema en 3 veces y mezclar con espátula y movimientos envolventes para no bajar el volumen.
12. Reservar la crema en la nevera hasta el momento de utilizar.
13. Sacar la masa filo del frigorífico y cortar 10 discos del tamaño deseado.
14. Freír cada disco de masa en abundante aceite de girasol caliente (pero no humeante) hasta que esté dorado uniforme por ambos lados.
15. Dejar escurrir sobre papel absorbente y montar la tarta en el último momento porque se ablanda con rapidez (no reservar en la nevera una vez montada por el mismo motivo).
16. Alternar capas de masa filo y crema sin excedernos en el relleno y dejando una separación de 1 cm con los extremos.
17. Espolvorear unas almendras fileteadas tostadas (previamente en una sartén al fuego hasta que estén doradas) sobre la última capa de masa filo.
18. Acabar con azúcar glas tamizada cubriendo toda la superficie de la tarta y ¡comer a continuación porque irá perdiendo su textura crujiente!