

Tartaletas de piña y melocotón

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 15'
- 5'
- 6



Comentario nutricional

Las frutas en almíbar tienen menos vitaminas y una cantidad mucho mayor en azúcares que la fruta fresca.

Modo express

1. Trocee la piña y un melocotón en dados; corte el otro melocotón en láminas finas y resérvelo para decorar. Lave y pique la menta.
2. Mezcle los huevos batidos, el azúcar y la maicena.
3. Programe el menú Freír/Sofreír 5 minutos a 180º y vierta la leche con la canela en la cubeta. Cuando empiece a hervir, añada la mezcla de los huevos y remueva sin parar hasta que hierva de nuevo (en ese momento la crema se espesará rápidamente). Agregue entonces el melocotón y la piña y cancele. Deje enfriar.
4. Rellene las tartaletas de masa quebrada con este relleno y decore con las láminas de melocotón y la menta.