

Tarta de kiwi

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 60 '
- 6
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El kiwi destaca por su contenido en vitamina C, una vitamina con propiedades cicatrizantes que además mejora la absorción del hierro de origen vegetal.

Modo express

1. Programe el menú Freír/Sofreír 10 minutos a 180º y meta en la cubeta 2 medidas de leche, el azúcar y la canela. Cuando hierva, añada de golpe y sin parar de remover las yemas mezcladas con 1 /2 medida de leche y la maicena. Remueva continuamente hasta que espese, retire de la cubeta y reserve.
2. Extienda la masa quebrada sobre el molde de aluminio engrasado, cubriendo con una capa de 1 centímetro de grosor la base y los primeros centímetros de

las paredes. Vierta la crema pastelera dentro.

3. Introduzca el molde en la Chef Plus Induction, cierre la tapa y programe el menú Horno a 180° durante 50 minutos.
4. Deje enfriar y desmolde. Decore distribuyendo por encima los kiwis pelados y cortados en rodajas.

Nota: Necesitará un molde de aluminio de 20 cms de diámetro.