

# 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.