

Receta de Tarta de Leche Condensada

11 Feb 2017



Buenos días a tod@s, para este fin de semana ya sabéis que nos toca un postre y en esta ocasión nos le envía nuestra amiga **Mª José desde Madrid**, nos cuenta que este postre es una delicia y que a ella le encanta prepararlo porque su familia y amig@s disfrutan mucho con el rico sabor que tiene, espera que nos guste también a nosotr@s.

Ingredientes

- Huevos frescos (cuatro)
- Leche condensada (un bote pequeño)
- Azúcar (al gusto)
- Caramelo líquido
- Cerezas confitadas
- Virutas de chocolate negro y blanco

Modo de Preparación

1. En un bol batir los huevos y a continuación echar el bote de leche condensada y mezclar bien con unas varillas de mano
2. Añadir azúcar al gusto y volver a mezclar
3. Precalentar el horno a 170º
4. Caramelizar un molde y volcar encima la mezcla
5. Poner al baño maría dentro de una cacerola con agua y meter al horno
6. Mantener unos 20/25 minutos o hasta que al pincharlo con una varilla o palillo, este salga limpio
7. Dejar enfriar y desmoldar
8. Decorar al gusto con cerezas confitadas y virutas de chocolate negro y blanco
9. Servir fresquito y....buen provecho!!!