

# Teisen Hufen

POR OSVALDO GROSS



## INGREDIENTES

### MASA

- 250 g de harina
- 10 g de polvo leudante
- 30 g de azúcar refinado Chango Premium
- 2 yemas
- 50 cc de leche
- 1 cucharada de jugo de limón
- 80 g de manteca
- Esencia de vainilla. c/n
- 1 pizca de sal

### CREMA DE RELLENO

- 500 g de crema de leche doble
- 3 claras
- 120 g de azúcar refinado Chango Premium
- 1 pizca mínima de nuez moscada
- 50 g de cáscaras confitadas o pasas de uva
- *Opcional 1 cucharada de almidón de maíz Chango para espesar*

## PREPARACIÓN

### LICUADO

- Calentar la leche con el jugo de limón para provocar que se corte. Tamizar la harina, la sal, el azúcar y el polvo de hornear. Colocar en la procesadora con la manteca fría y hacer un granulado. Agregar la leche cortada, la vainilla y las yemas. Unir la masa. Dejar descansar en frío por una hora. Estirar la masa hasta alcanzar 4 mm y forrar una tartera de 24 cm de diámetro y 4 cm. de alto. Picar/marcar con un tenedor la base y cocinar unos 15 minutos a 180°C para blanquear. Colocar encima papel, puede ser manteca aluminio o film y material de carga (porotos, arroz). Sacar del horno; retirar la carga. Colocar las pasas de uva o cáscaras confitadas en la base. Integrar sin batir los ingredientes de la crema de relleno. Tamizar sobre la masa. Cocinar en horno suave por espacio de 40 minutos o hasta que coagule. Sobre el final subir la temperatura del horno para dorar la superficie.