



# Tarta de masa filo con crema de limón y pistachos

Vegano

## Ingredientes 2-4 personas

25g de Mantequilla  
Medio Paquete de láminas de masa filo (aprox.)  
Un puñado de pistachos  
Ralladura de lima al gusto

### **Para la crema**

2 Huevos pequeños  
100ml de Leche  
25ml de Nata  
50ml de Zumo de limón  
45g de Azúcar moreno de caña integral

## Ingredientes 6-10 personas

50g de Mantequilla  
1 Paquete de láminas de masa filo  
Un puñado de pistachos  
Ralladura de lima al gusto

### **Para la crema**

3 Huevos

200ml de Leche

50ml de Nata

100ml de Zumo de limón

90g de Azúcar moreno de caña integral

### Ingredientes 12-16 personas

100g de Mantequilla

2 Paquetes de láminas de masa filo

Un puñado de pistachos

Ralladura de lima al gusto

### **Para la crema**

6 Huevos

400ml de Leche

100ml de Nata

200ml de Zumo de limón

180g de Azúcar moreno de caña integral

### Preparación

Derretimos la mantequilla y, con un pincel, embadurnamos una lámina de masa filo. Cogemos la lámina y la doblamos haciendo pliegues como si fuera un acordeón. Repetimos la operación con el resto de las láminas. Forramos la base de un molde de 18 cm de diámetro con papel vegetal y embadurnamos los bordes con mantequilla. Vamos colocando las láminas plegadas dentro del molde, de fuera hacia dentro, hasta rellenarlo por completo. Horneamos a 180 °C con ventilador durante 15-20 minutos hasta que empiece a dorarse. En un bol, batimos los huevos con la leche, la nata, el zumo de lima y limón y el azúcar. Sacamos del horno la tarta y, con la ayuda de un cucharón, vertemos la crema para que se vaya colando por los huecos que se han formado con los pliegues de la masa filo. Volvemos a meterla en el horno otros 25-30 minutos hasta que la masa esté dorada y la crema cuajada. Retiramos, enfriamos y servimos con pistachos picados y ralladura de lima.

### Notas

Tapamos las láminas de masa filo que no estemos usando para que no se sequen ni se rompan. Dejamos que la tarta se atempere un poco para que la crema coja consistencia. En la nevera la tarta aguanta 2 días, pero mejor consumirla en el día para que esté crujiente por fuera y blandita por dentro.