

DUTCH VANILLA SLICE (TOMPOUS OR TOMPOUCE)



Categoría: Postres

Creada en 2016-07-23
Cualificada por Supercook
AUS
Sugerida por Sooz
El tiempo total de
preparación: 24 Minutos

LISTA DE INGREDIENTES PARA 8 RACIONES

	2	sheets good quality puff pastry
	2	egg whites (1 for glazing pastry, 1 for making icing)
100 gramos		icing sugar (for the icing)
1 cucharadita		vanilla extract (for the icing)
		Few drops of food colouring (optional, pink or orange is traditional) (for the icing)
	1	Full Cream Milk
140 gramos		harina de maíz
750 mililitro		nata líquida
175 gramos		caster sugar
1 cucharadita		Vanilla Bean Paste (or Extract)
80 gramos		mantequilla (en cubos)
	3	yemas de huevo

PREPARACIÓN - PASO A PASO

Para ver la receta completa, por favor entra en tu [perfil de usuario](#).