



Ingredientes

- 5 claras de huevo (grandes) a temperatura ambiente
- 1 huevo entero
- 1 vaso de leche entera (237 ml), a temperatura ambiente
- 2-1/4 cucharaditas (12 ml) de extracto de vainilla puro
- 3 vasos (345 g) de harina
- 2 vasos (400 g) azúcar
- 1 cucharada + 1 cucharadita (17 g) levadura
- 3/4 cucharadita (5 g) sal
- 12 cucharadas (170 g) de mantequilla sin sal, fría y cortada en 24 trozos iguales

Preparación

- Precalentar horno a 350°F (180°C). Engrasa dos moldes.
- En un bol de tamaño mediano, mezcla las claras de huevo, el huevo, 1/4 de vaso de leche y la vainilla. Reserva.
- En el vaso de una batidora eléctrica, mezcla los ingredientes secos a velocidad baja durante 30 segundos.
- Añade los trozos de mantequilla de uno en uno, uno cada 10 segundos. Sigue mezclando a velocidad baja. Aumenta la velocidad hasta llegar a una velocidad media y mezcla 3 minutos. Añade la mezcla de huevo en 3 tandas. Mezcla 20 segundos

después de cada adición.

- Divide la mezcla en dos y vierte cada una en un molde
- Mete las tartas en el horno unos 30 minutos, con cuidado de no sobre-calentar. Comprueba si está hecha a los 20 minutos, pero no antes. Luego comprueba cada 5 minutos. Deja que se enfríe antes de sacar del molde.
- Puede conservarse hasta 2 días a temperatura ambiente, 5 en el frigorífico, o 2 meses en el congelador, pero está mejor si se consume en el día.

[ver receta original](#)