

TARTA DE FRESA

INGREDIENTES:

150 g de harina

50 g de mantequilla

3 cucharadas de azucar

1 cucharadita rasa de royal

1 huevo entero

Relleno:

1/2 kg de fresas que se parten en rodajas y se ponen en remojo en el zumo de 2 naranjas con 3 cucharadas de azucar (1/2 hora)

crema pastelera

PREPARACIÓN

Se mezclan los ingredientes en velocidad 3 se forra un molde y se hornea.

Se hace una crema pastelera (ver libro) y se vierte sobre la masa.

Se escurren los fresones y se colocan encima de la crema. Se hornea 15 minutos a horno medio.

Con la naranja, poniendo la misma cantidad de liquido que de azucar se hace una gelatina poniendo en el vaso 5 minutos a 100° velocidad 1.

Se cubren las fresas con ello.

Se deja enfriar rapido al lado de una ventana para que brille mas. Por ultimo se adorna con nata.