

TARTA DE FRESONES

INGREDIENTES:

- 250 g de galletas María
- 800 g de fresones
- 150 g de azúcar
- 75 g de mantequilla
- 1 huevo
- el zumo de dos naranjas

Para la tarta :

- 700 g de fresones
- 250 g de galletas María
- 75 g de mantequilla
- 25 g de azúcar
- 1 huevo

Para el almíbar :

- el zumo de dos naranjas
- 100 g de fresones
- 125 g de azúcar

PREPARACIÓN:

Tarta: Echar las galletas en el vaso y triturar en velocidad progresiva 4, 7 y turbo unos dos minutos. Hasta que queden pulverizadas. Echar vaso la mantequilla, el huevo y 25 g de azúcar. Amasar a velocidad espiga un minuto y medio. Hacer una bola con la pasta y colocarla en un molde bajo untado con mantequilla. Extender la masa por toda la base, dejando alrededor un borde de 2 centímetros. Limpiar los 800 g De fresones,

partirlos por la mitad y colocarlos encima de la masa. Reservar aparte unos 100 g.

Poner la tarta en el horno a 150 °C durante 15 minutos.

Almíbar: En el vaso limpio, cocer diez minutos el resto de los fresones con el azúcar y el zumo de naranja. Temperatura 100, velocidad 1. Una vez terminado trocear la fresas 20 segundos a velocidad 3. Cuando la tarta esté fría, echarlo por encima.

Antes de servir, dejar enfriar la tarta en la nevera.