

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 100 g de masa quebrada azucarada
- 300 g de fresas
- 125 g de gelatina de fresa en polvo
- 1 l de agua
- Azúcar glas para espolvorear

Preparación:

Paso 1

Poner en un cazo el agua al fuego. Retirar un vaso de agua y mezclar con la gelatina. Cuando el agua hierva retirar del fuego y mezclar con la gelatina hasta que se disuelva completamente. Lavar y trocear las fresas, disponer en el fondo de un molde y cubrir con la gelatina. Reservar en el frigorífico hasta que endurezca.

Precalentar el horno a 200°. Extender la masa quebrada en una superficie plana, cortar círculos con ayuda de un corta pastas y disponer sobre una bandeja de horno. Hornear las galletas durante 15 minutos, retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla. Con ayuda del corta pastas utilizado para cortar las galletas sacar círculos de la gelatina y colocarla entre dos galletas. Espolvorear con azúcar glas.