

tarta de fresas.



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Olguita



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

poner unas gotas de colorante alimenticio en la cobertura.

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1 masa brisa
- 1/2k fresas
- para la crema;
- 1/2l leche
- 50g maizena
- 3 yemas de huevo
- 150g azucar
- esencia de vainilla(opcional)
- cobertura de gelatina transparente

Preparación:

Paso 1

primero prepararemos la crema, ponemos la leche y el azúcar a calentar, aparte mezclamos las yemas con la maicena y la esencia y añadimos una cucharada de leche para disolverlo bien, cuando la leche empieza a hervir volcamos sobre la mezcla anterior y movemos bien hasta que este totalmente disuelta y ponemos de nuevo al fuego sin dejar de mover hasta que espese, dejamos enfriar, forramos un molde con la masa brisa y horneamos siguiendo las instrucciones del paquete, cuando este totalmente fría desmoldamos y rellenamos con la crema, cortamos las fresas por la mitad, y decoramos después hacemos la cobertura siguiendo las instrucciones del paquete yo uso la de lid que da muy buen resultado, cubrimos la tarta con ella asegurándonos de tapar todas las fresas y dejamos enfriar.