tarta de fresas.

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

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** jessica Tello S



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)
- covertura de gelatina transparente

Preparación:

Paso 1

primero prepararemos la crema,ponemos la leche y el azucar a calentar ,aparte mezclamoslas yemas con la maicena y la esencia y ayadimos 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 denuevo 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 fria desmoldamos y rellenamos con la crema,cortamos las fresas por la mitad,y decoramos despues desacemos la cobertura siguiendo las instrucciones del paquete yo uso la de lid que da muy buen resultado,cubrimos la tarta con ella asegurandonos de tapar todas las fresas y dejamos enfriar.