

Tarta Rápida de Hojaldre con Fresas

Ca la Meiga



Necesitamos....

- Masa de Hojaldre Redonda.
- 2 Natillas de Vainilla.
- 1 Sobre de Gelatina Neutra.
- 3 Cucharadas de Azúcar.
- 1 Vaso de Agua.
- Un Molde en forma de Corazón.

Paso 1

Primero extendemos la Masa de Hojaldre con el papel que trae. Forramos con todo el molde que escojamos (nosotros en forma de Corazón). Cortamos lo que sobresalga y doblamos hacia abajo los bordes todo alrededor.

Con un tenedor pinchamos el fondo.

Recortamos la medida del centro del molde de Papel de Hornear y se lo ponemos encima para que no se suba y no se dore esa parte. Recalentamos el Horno a 180 grados y horneamos hasta que los bordes estén dorados, unos 10 minutos.

Paso 2

Sacamos del Horno y dejamos enfriar. Mientras lavamos y cortamos las Fresas por la mitad. Una vez el Hojaldre esté frío, cubrimos el centro con las dos Natillas.

Paso 3

Colocamos las Fresas encima y dejamos enfriaren la nevera.

Mientras preparamos la cobertura mezclando en un bol la Gelatina Neutra con el Azúcar y medio vaso de agua hasta que se diluía.

Hervimos otro medio vaso de agua y añadimos a la mezcla anterior sin parar de remover. Dejamos enfriar unos minutos a temperatura ambiente.

Paso 4

Cuando empiece a espesar añadimos una capita fina con ayuda de un pincel a la Tarta. Dejamos enfriar el frigorífico y en cuanto cuaje la cobertura ya está Lista para degustar.

Es muy Fácil, Rica, Rápida y queda como veis ESPECTACULAR.
Esperamos que os Guste!!!

