

# Hojuelos con fresas

Tiempo de preparación: 20 Min



## Ingredientes

**Anís:** 1 Medida

**Fresas:** 150 grs.

**Azucar glasé:** 1 cda

**Crema montada:**

**Huevos:** 2 Unidades

**Sal:** Una pizca

**Levadura:** media cda.

**Manteca:** 15 g

**Ralladura de limón:**

**Aceite De Oliva:**

**Harina:** 275 grs.

**Azucar:** 5 cdas.

**Menta fresca:**

**Aceto balsámico:** Unas gotas

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Batir los huevos con tres cucharadas de azúcar, la *manteca* pomada y la medida de anís.
- A continuación, incorporar la *harina* tamizada con la *levadura*, la pizca de sal y la ralladura de *limón*
- Amasar bien, estirar y cortar en forma de pequeños rectángulos.
- Una vez lista la masa, freír en abundante aceite caliente, hasta que estén dorados
- Reservar sobre un papel para retirar el exceso de grasa y espolvorear con el azúcar restante.
- Por otro lado, cortar las fresas y añadir azúcar a gusto y un chorrillo de aceto balsámico
- Dejar macerar durante 15 min.

### Para terminar

- Emplatar las fresas en un cuenco acompañadas con los hojuelos.
- Decorar con un poco de *crema* montada y *menta* fresca y servir.