Mini-Pies de Fresa



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Azucar impalpable: Cantidad necesaria
Fresas: cantidad necesaria
Harina: 200 g
Mermelada de frutos rojos: cantidad necesaria
Sal: 1 Pizca
Azucar: 80 grs.
Yema de huevo: 1 Unidad
Mantequilla: 100 g
Agua frìa: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- En un bol, mezclar la *harina*, el azúcar, la sal y la *mantequilla* fría
- Trabajar con un cornet hasta obtener un arenado.
- Incorporar la yema y el agua fría de a una cucharada
- Trabajar con las manos hasta lograr un bollo
- Dejar reposar en frío.
- Sobre una superficie de trabajo, estirar el bollo con un rodillo hasta obtener un grosor de 4 mm.
- Fonzar con la masa moldes individuales
- En la base de cada uno, colocar mermelada de frutos rojos y rodajas de fresas por encima.
- Tapar cada molde con la masa restante, dejando un centro a modo de chimenea
- Espolvorear con azúcar impalpable.
- Llevar al horno y cocinar a 180 °C hasta *dorar*
- Retirar y servir.

- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que la yema esté a temperatura ambiente.
- Si eres amante de las fresas, anímate a preparar los
- \receta\panqueques-de-chocolate" target="_blank">Panqueques Rellenos de Fresas de Virginia Sar

Para m&aacute

- S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas los capítulos estreno de "Repostería con Virginia Sar, Desayunos y Meriendas".

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mini-pies-de-fresa