

# Mini-Pies de Fresa

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Azúcar impalpable:** Cantidad necesaria

**Fresas:** cantidad necesaria

**Harina:** 200 g

**Mermelada de frutos rojos:** cantidad necesaria

**Sal:** 1 Pizca

**Azúcar:** 80 grs.

**Yema de huevo:** 1 Unidad

**Mantequilla:** 100 g

**Agua fría:** 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, animate a preparar los [Panqueques Rellenos de Fresas](#) de Virginia Sar.
  - Para más 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>