Pastel de Fresas



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Harina: 2 y 1/2 Tazas
Azucar: 2 Tazas
Huevos: 2 Unidades
Jugo de Limón: 1 cda
Mantequilla: 1 Taza
Pulpa de Fresa: 1/2 Taza
Bicarbonato: 1/2 cdita
Colorante: 1 Gota
Esencia De Vainilla: 1 cdita
Limón para su ralladura: 1 Unidad
Leche: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Mezclar ½ taza de leche a temperatura ambiente con 1 cucharada de *jugo* de *limón* (Buttermilk)
- Reservar.
- En un bol mezclar 1 taza de *mantequilla* pomada, 2 tazas de azúcar hasta obtener una *crema* pálida.
- Añadir 1 cucharadita de esencia de vainilla, 2 huevos y terminar agregando 2 ½ tazas de *harina* con ½ cucharadita de bicarbonato intercalando con el buttermilk reservado con 1 gotita de colorante rosa.
- Incorporar ½ taza de pulpa de fresas, ralladura de *limón* y una vez integrado todo llenar 3/4 partes de moldes individuales enmantecados.
- Cocinar en horno a 180° C hasta que al insertar un *palillo* salga seco.

Armado

- Decorar cada pastel individual con frosting (Creamcheese tipo americano con azúcar impalpable) y rodajas de fresas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-fresas