Tarta de Fresa por Lola Bernabé

Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Aceite de girasol: c/n
Azúcar Glas: 100 Gramos
Canela: 10 Gramos
Láminas redondas de pasta brick: 8 Unidades
Almendra laminada: 100 Gramos
Azucar: 4 cda
Fresas: 500 Gramos
Nata de montar: 200 Gramos

Preparación de la Receta

- Freír las hojas de pasta brick en una sartén con abundante aceite caliente hasta que se doren
- Retirar el exceso de aceite y espolvorear con azúcar glas mezclada con canela.
- Montar la *nata* con el azúcar y poner en una manga pastelera con *boquilla* rizada.
- Poner un punto de *nata* en el plato en el que vayamos a emplatar para que la tarta no se mueva y colocar encima una oblea.
- Cubrir con *nata* y con una capa de fresas.
- Continuar formando capas, terminar con otra oblea y espolvorear con azúcar glas y almendras.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-fresa-por-lola-bernabe