

Tarta de Frutilla



Ingredientes

Azucar impalpable: c/n

Frutillas: 1 Kilo

Harina 0000: 150 Gramos

Naranja: 1 unidad

Hojas de menta: c/n

Azucar: 30 grs.

Harina integral: 150 Gramos

Manteca: 75 Gramos

Taza de leche: 1/2 unidad

Preparación de la Receta

- Rociar con *jugo* de *naranja* y azúcar las frutillas
- Unir *harina* integral con *harina* 0000, *manteca* pomada, azúcar y leche
- Una vez armado el bollo dejar reposar, estirar con palote y disponer sobre bandeja enmantecada.
- Incorporar las frutillas sobre la masa y cerrar la preparación
- Llevar a horno a 200° C hasta que la masa de cocine y las frutillas larguen su *jugo*
- Una vez horneada decorar con azúcar impalpable y hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-frutilla>