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