

Tarta Filo de Fresas

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Crema de almendras

Almendras: 30 Gramos

Azúcar impalpable: 60 Gramos

Licor de frutos rojos: 30 c.c.

Pistachos: 30 Gramos

Almidón de Maíz: 3 cdas

Huevos: 2 Unidades

Mantequilla: 60 Gramos

Masa

Azúcar impalpable: c/n

Harina de almendras: c/n

Masa Filo: 200 Gramos

Mantequilla clarificada: 50 Gramos

Terminación

Azúcar impalpable: c/n

Frutillas: 500 Gramos

Pistachos pelados y fileteados: 30 Gramos

Jalea abrillantadora: c/n

Preparación de la Receta

Crema de almendras

- Procesar las almendras y los pistachos hasta obtener un polvo fino.
- *Blanquear* la *mantequilla* con el azúcar.
- Incorporar las almendras, los huevos, el almidón y por último el *licor*.

- Reservar

Masa

- Desplegar la masa filo.
- Pincelar la masa con *mantequilla* clarificada y espolvorear con azúcar impalpable y *harina* de almendras
- Forrar una tartera o aro de 24 cm diámetro con la masa filo.

Armado

- Rellenar la masa con la *crema* de almendras y hornear a 180° C por 35 minutos .
- Mezclar frutillas en cuartos con un poco de jalea abrillantadora.
- Incorporar las frutillas a la tarta y terminar con pistacos fileteados y azúcar impalpable por encima

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