

Tarta de Fresas



Ingredientes

Almendra laminada: c/n

Hierba buena: c/n

Base

Almendra molida: 50 Gramos

Copos de avena: 100 Gramos

Miel: 2 cdas

Dátiles descarozados: 6 Unidades

Fresas estofadas

Azúcar moreno: 2 cdas

Fresas: 1/2 Kilo

Jugo de Limón: c/n

Preparación de la Receta

- En un cazo poner las fresas cortadas en trozos grandes, con el azúcar y las gotas de *limón*.
- Cocinar media hora a fuego medio removiendo de vez en cuando.
- Dejar enfriar.
- Mezclar los copos de *avena*, la *almendra* molida y los dátiles. Posteriormente añadimos la miel.
- Triturar todo.
- Poner agua hasta obtener una masa densa y manejable.
- Forrar la base de un molde de tarta desmontable, subiendo por las paredes 1 cm.
- Reservar en la nevera entre una y dos horas.
- Rellenar la base fría ya desmoldada con las fresas estofadas.
- Decorar con la *hierbabuena* y la *almendra* laminada.