Tulipas, frutillas flambeadas y canasta de caramelo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 2 cdas.
Harina: 3 cdas.
Azucar impalpable: 2 cdas.
Clara: 1 Unidad

canasta

Azucar: 50 grs.
Glucosa: 50 grs.

frutillas

Cognac: 50 cc
Manteca: 1 cda.
Azucar: 50 grs.
Frutillas: 100 grs.

relleno

Queso Blanco: 100 g
Azucar: 4 cdas.
Crema: 100 Ml.
Ralladura de limón: 1 cda.

Preparación de la Receta

Tulipa

- Mezclar la *manteca* con el azúcar, agregar la clara y *harina*, hasta formar una pasta homogénea.
- Hacer un círculo fino sobre placa enmantecada y llevar a horno medio hasta que esté dorada.
- Retirar y moldear inmediatamente.

Relleno

- Mezclar el queso con el azúcar, incoporar la *crema* de leche y ralladura de *limón*.
- Batir bien hasta lograr una consistencia cremosa.
- Reservar.

Frutillas

- Quitarles el cabo a las frutillas, cortarlas en cuatros.
- Calentar en una sartén la *manteca*, espolvorear con el azúcar, y agregar las frutillas, cocinar un instante.
- Incorporar el coñac y flambear.

Canasta

- En una *cacerola* poner el azúcar, la glucosa y tapar con agua.
- Llevar al fuego hasta lograr un caramelo dorado.
- Retirar del fuego. Esperar unos minutos para que baje la temperatura.
- Aceitar apenas un cucharón y armar la canasta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tulipas-frutillas-flambeadas-y-canasta-de-caramelo