# 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**