

Tarta de fresa y yogur

Ingrédients

- 60g de mantequilla pomada
- 90g de azúcar glas
- 30g de almendra molida
- 175g de harina
- 50g de maicena
- 175g de fresas
- 25g de azúcar
- 150g de yogur griego
- 1 huevo
- 70g de azúcar
- 30g de maicena
- 50g de yogur griego
- 230g de fresas
- 150g de crema líquida entera
- 50g de yogur griego
- 50g de mascarpone
- 30g de azúcar glas

Préparation

1. Una nueva receta con fresas, esta vez combinadas con yogur para un resultado ligero y lleno de frescura.
2. Mezcla la mantequilla bien pomada con el azúcar glas y la almendra molida.
3. Cuando la mezcla sea homogénea, añade el huevo, luego la harina y la maicena.
4. Mezcla rápidamente para obtener una bola homogénea, luego envuelve la masa y colócala en el refrigerador por mínimo 1 hora.
5. Luego, extiéndela a 2 o 3mm de grosor, luego forra tu molde y coloca la masa en el refrigerador por lo menos 2 horas (o en el congelador por 30 minutos).
6. Quita el rabito de las fresas, córtalas en trozos pequeños y colócalas en una cacerola con el azúcar.
7. Cocina a fuego lento por unos 15 minutos, debes obtener una compota no demasiado líquida para que no humedezca la masa dulce.
8. Déjala enfriar.
9. Cuando esté fría, extiéndela sobre la masa dulce y reserva en el refrigerador.
10. Bate el huevo con el azúcar y la maicena, luego añade el yogur griego.
11. Cuando la mezcla sea homogénea, viértela sobre la compota de fresa y hornea la tarta por 25 a 30 minutos a 170°C (verifica con la punta de un cuchillo, debe salir seca al final de la cocción).
12. Para obtener una tarta bien dorada, puedes sacarla del horno 5 minutos antes de que termine la cocción, quitar el molde, y aplicar con una brocha un poco de huevo batido en el borde de la tarta antes de terminar la cocción.
13. Déjala enfriar completamente.
14. Extiende el yogur sobre la tarta enfriada, luego cubre con rodajas de fresas.
15. Mezcla la crema con el mascarpone, el azúcar glas y el yogur, luego bate hasta obtener una chantilly.
16. Viértela en una manga pastelera.
17. Coloca algunas fresas enteras sobre la tarta, luego pon la chantilly alrededor de las fresas sobre toda la superficie de la tarta.

18. ¡Disfruta!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com