



Tarta de frutillas

□ **Ingredientes para la masa:**

- 250 gr harina 0000
- 7 gr polvo de hornear
- 125 gr manteca o margarina a temperatura ambiente
- 125 gr azúcar
- 1 huevo
- 1 cda esencia de vainilla

□ **Ingredientes para el relleno:**

- 1/2 kg de frutillas
- 3/4 taza de azúcar 150g
- 3 cucharadas de almidón de maíz 23 g
- 1/4 taza de jugo de limón 60 ml
- 1/2 taza de agua 120 ml
- 1 cucharada de ralladura de limón

□ **Preparación de la masa:**

1- En un bowl grande colocar la manteca (o margarina) junto con el azúcar. Batimos bien hasta lograr una crema y agregamos el huevo batido con la esencia de vainilla. Terminar de integrar muy bien. Debe quedar una crema.

2- Agregamos la harina tamizada junto con el polvo de hornear. Es importante que en esta parte no amacemos la mezcla, solo la

integraremos con la ayuda de una espátula.

3- Vamos a tomar nuestra masa y la colocaremos en una bolsa. En este momento se le pueda dar una forma mas redondita y aplastarla. Llevar a la heladera por 30 min.

4- Una vez que esta bien fría. Estirar sobre la mesada enharinada hasta dar el diámetro deseado (con esta cantidad de masa puedes forrar hasta un molde de 28 cm de diámetro).

5- Una vez forrado el molde con la masa cubrir en su totalidad (incluidos los bordes) con papel aluminio. Luego en el centro debes poner algo de peso (para que la masa se cocine pareja y no se levante) puede ser una buena cantidad de arroz o porotos.

6-Dejamos descansar en la heladera de 20 a 30 minutos. Este descanso hace que la masa no se achique en la cocción. Cocinar en horno 180°/ 190° entre 20 a 25 minutos. Cuando falten algunos minutos debes sacar del horno y retirar el aluminio. Dejar descansar para luego rellenar.

Preparación del relleno:

1- Cortar las frutillas por la mitad y separamos en dos partes iguales. Una de las partes la vamos a usar para poner en la masa que ya tenemos lista.

2- La otra mitad de frutillas la vamos a poner en una olla mediana junto con el agua, el jugo de limón, la ralladura, el azúcar y el almidón de maíz. Revolvemos bien para combinar y las colocamos a fuego medio.

3- Una vez que la mezcla hierva, reducimos el fuego y cocinamos a fuego lento durante unos 5 minutos hasta que espese.

4-Una vez fría la preparación se la agregaremos al resto que esta ya en nuestro molde con la masa y el resto de las frutillas. Para que cubra bien vamos a tener que acomodarlas un poco.

5- Llevaremos la tarta a la heladera para que se enfríe hasta que esté listo. Al menos tres horas. el resultado es increíble, rico, ligero y sumamente sabroso. Si deseamos podemos servir las porciones con un poco de crema batida!!!!