



TARTA MERENGUE Y FRESA

¡Una confección exquisita! No es difícil de hacer, pero recomiendo ni siquiera intentar conseguir que la tapa superior no se quiebre, yo todavía no lo he logrado. Cuando lo hago para mi familia, desaparece enseguida, por lo cual si es para una fiesta, convendría intentar hacer más de uno.

Necesitas:

- 125g de harina
- 25g de Maizena® o harina fina de maíz
- 1 ½ cucharaditas de levadura
- 100g de mantequilla reblandecida
- 300g de azúcar
- 4 huevos, con yemas y claras separadas
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 2 cucharadas de leche
- 375ml de nata líquida
- aprox. 250g de fresas, cortadas en cuartos

Calienta el horno a 200°C. Prepara dos moldes de tartas del mismo tamaño, untando las bases y los laterales con mantequilla y forrando con discos de papel de cera.

Bate juntos la mantequilla y 100g del azúcar hasta que estén casi espumosos. Añade las yemas de los huevos y mezcla. Añade la harina, Maizena, levadura y extracto de vainilla, y mezcla de forma suave. Añade la leche, y mezcla. Divide la mezcla entre los dos moldes, cubriendo toda la base.

Monta las claras de los huevos, añadiendo poco a poco los 200g de azúcar que quedan. Vierte encima de la masa de bizcocho en los dos moldes. Hornea durante unos 30-35 minutos. Déjalos enfriar en los moldes hasta justo antes de construir la tarta, que se debe hacer justo antes de servir.

Monta la nata. Coloca una de las tartas en un plato, con el merengue hacia abajo. Vierte encima de la cara de bizcocho la nata montada, y encima de ella coloca las fresas cortadas. Coloca encima la otra tarta, con el merengue hacia arriba. No te agobies por el aspecto, tendrá un buen aspecto y un MUY buen sabor, pase lo que pase. ¡Disfruta!



Velas mariposas y flores



Vela 3 princesas Disney



Más ideas en revista on-line

OFERTAS



Velas rayas rojo y amarillo



Vela larga plateada

franquicias