

Reposteras
de Oro

Tartaleta
de
fresa

Ingredientes

Para la masa:

- 120 g de finita en polvo Umsha
- 200 g de margarina Sello de Oro
- 350 g de harina Nicolini
- 1 a 2 cdta. de agua helada
- 1 yema

Para la crema pastelera:

- 4 yemas
- 1/2 taza de azúcar
- 1/2 litro de leche entera
- 2 cucharadas de maicena
- 30 g margarina Sello de Oro
- 1 cdta. Saborizante artificial a esencia de vainilla Umsha

Para la cubierta:

- 400 g de fresas

Tartaleta de fresa

Preparación

1.

Para la masa poner la finita en polvo Umsha junto a la harina Nicolini Premium en una batidora. Agregar la margarina Sello de Oro y mezclar hasta obtener el punto avena. Añadir la yema, continuar mezclando y agregando el agua necesaria para que se forme una masa homogénea. La masa también se puede hacer con las manos; primero formando el punto avena, con la margarina y harina. Luego agregando el resto de los ingredientes para formar la masa. Reposar la masa por lo menos 10 minutos.

2.

Dividir la masa en dos y forrar dos moldes de tarta desmontable de 22 cm o hacer una grande y con el resto de la masa hornear galletitas. Pinchar las masas en los moldes y refrigerar por al menos 30 minutos.

3.

Mientras tanto preparar la crema pastelera. Batir las yemas con la maicena y el azúcar hasta tener una mezcla cremosa. Calentar la leche en una olla y agregar la margarina Sello de Oro hasta que se derrita. Con un batidor globo de mano agregar de a poco la leche caliente a la mezcla de yemas. Volver toda la mezcla a la olla donde se calentó la leche. Cocinar a fuego medio/bajo, sin dejar de revolver, hasta que la mezcla haya espesado. Finalmente añadir el saborizante artificial de vainilla Umsha. Vaciar la crema pastelera en un bol. Luego poner el bol que contiene la crema pastelera sobre otro con hielo y agua (esto se llama baño maría invertido). Revolver ocasionalmente hasta que la crema pastelera se haya enfriado.

Calentar el horno a 180°C. y hornear las tartas por 20 a 25 minutos o hasta que la masa esté dorada. Dejar enfriar.

Desmoldar la tarta, rellenar con la crema pastelera y decorar con las fresas

