



Tarta de fresas

Tarta de fresas

[Mas recetas Tartas en http://www.recetasypostres.net/tartas/5.php](http://www.recetasypostres.net/tartas/5.php)

Ingredientes:

100 gr. de mantequilla, 150 gr. de harina de trigo, 2 yemas de huevo, 60 gr. de azúcar, un poco sal, Ingredientes para rellenar la tarta: 200 gr. de azúcar; 1 vaso de zumo de naranja; 500 gr. de fresas (cortadas por la mitad).

Pasos a seguir:

- 1) Se deshace la mantequilla con una cuchara, se mezcla con el azúcar, se añaden las dos yemas de huevo y se bate.
- 2) Se añade la harina y se mezcla todo hasta que quede una masa homogénea.
- 3) Se hace una bola con la masa y se deja reposar durante 30 minutos, aproximadamente.
- 4) Mientras reposa la masa se hace una mezcla de 200 gr. de azúcar e igual cantidad de agua más el zumo de naranja.
- 5) Se deja cocer a fuego lento, removiéndolo, durante 5 minutos.
- 6) Se añaden la mitad de las fresas y un poco más de agua y se deja cocer otros 5 minutos más.
- 7) Cuando la masa haya reposado se estira bien con un rodillo y se cubre con ella un molde redondo.
- 8) Se lleva al horno previamente calentado, durante 10 minutos.
- 9) Se saca y se vierte sobre ella la mezcla con las fresas.
- 10) Se adorna bien con el resto de las fresas.
- 11) Se vuelve a llevar al horno durante 15 minutos más.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/tartas/tarta-de-fresas-24.php>