

TARTA DE FRESAS



Ingredientes para 12 personas:

- ✓ Fresas 500g
- ✓ 10 sabaos 189g
- ✓ Gelatina en polvo de fresa 85g
- ✓ Nata líquida 1000cc
- ✓ Azúcar 8 cucharadas (56g)
- ✓ Agua 250cc

Preparación:

Lavamos y cortamos las fresas en láminas, y las colocamos en la fuente que usaremos para realizar la tarta. Cortamos los sabaos y reservamos.

En una olla ponemos al fuego la nata y el azúcar y revolvemos hasta que hierva. Mientras en otra olla hervimos 250cc de agua e incorporamos la gelatina y mezclamos bien.

Mezclamos los ingredientes anteriores(nata y gelatina) y los incorporamos a la fuente donde ya están colocadas las fresas, a continuación colocamos encima los sabaos, introducimos unas horas en el frigorífico hasta que cuaje le damos la vuelta a la fuente de forma que los sabaos queden de base de la tarta.



Calibración del Plato

Kcal	364
Prot (g)	4
Hc (g)	20
Lip (g)	30
Fibra (g)	1
Colesterol (mg)	123
Na (mg)	65