

TARTA SAN BLAS JUNIOR

Bizcocho

Ingredientes

175gr	mantequilla
175gr	azúcar
3ud	huevos
175gr	harina floja
6gr	levadura royal

Elaboración

Colocar en la amasadora con una varilla la mantequilla pomada y el azúcar y montar.

Añadir los huevos uno a uno a velocidad suave hasta que se mezclen. Finalmente añadir la harina mezclada con la levadura en forma de lluvia.

Estirar en una bandeja de horno con papel siliconado y cocinar a 180° aproximadamente 20mn.

Una vez listo cortar con los moldes del tamaño deseado.



Almíbar

Ingredientes

0,5lt	agua
50gr	azúcar

Elaboración

Mezclar y dejar enfriar.

Nata montada

Ingredientes

1lt	nata para montar
100gr	azúcar

Elaboración

Montar en la amasadora con varilla hasta que tenga la textura deseada.

Fresas

Ingredientes

1kg	fresas
-----	--------

Montaje

Colocar la primera capa de bizcocho y empapar con cuidado con el almíbar. Cubrir con nata y fresas cortadas.

Repetimos el proceso otra vez y finalmente tapamos con la última capa de bizcocho empapado.

Terminamos el pastel decorando la parte superior con las fresas y la nata montada.