

TARTA DE FRESAS

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 12 minutos

Tiempo enfriando de 4 a 12 horas

Salen 16 pedazos

Ingredientes:

- 1 masa para pie comprada o hecha en casa, **ver nota**
- 2 libras de fresas frescas
- 1/2 taza de azúcar granulada, **ver nota**
- 1/3 taza de agua
- 3 cucharadas de maicena
- 1 cucharadita de jugo de limón fresco, **opcional**



Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 400 F (200 C), abrir y estirar la masa, transferirla con cuidado al molde para tarta, presionar con los dedos las orillas para ir formando pequeñas olas y pinchar con un tenedor toda la base y la orilla, **ver nota**.
 2. Hornear por 12 a 15 minutos, cuando veas que se está poniendo doradito, sacar del horno y dejar enfriar.
 3. Mientras la base está en el horno, quitarles el tallo y córtalas por la mitad; deberías tener de 6 a 7 tazas. Si tus fresas son enormes, quizás quieras cortarlas en cuartos.
1. Agregar aproximadamente 4 tazas a una olla mediana y reservar las fresas restantes, triturar ligeramente las fresas en la olla con un machacador o un tenedor. añadir el azúcar a la olla y revolver.
 2. Encender la estufa a temperatura media y revolver ocasionalmente hasta que el azúcar se disuelva.
 3. Mientras tanto, combinar el agua y la maicena en un recipiente pequeño, batir con un tenedor hasta que esté completamente combinado.

4. Una vez que la mezcla de fresas esté hirviendo y el azúcar se haya disuelto, agregar la mezcla de maicena, sin dejar de mezclar, revuelve continuamente hasta que la mezcla hierva durante 1 a 2 minutos, el relleno se espesará y pasará de rosado a rojo vibrante cuando esté listo, apagar la estufa.
5. Incorporar las fresas restantes a la olla junto con el jugo de limón, revolver para cubrir todas las fresas.
6. Agregar el relleno a la base preparada y colocarlo en el refrigerador para que se enfríe durante al menos 4 horas; De 12 a 24 horas es aún mejor. Luego servir con crema dulce, helado de vainilla o yogurt, disfrutar y ser super feliz.

Notas:

*Para la base de la tarta, puedes utilizar la base que prefieras, puede ser de miga de galletas, comprada o hecha en casa, o la que tu quieras.

*Si al sacar la masa del horno ves que está inflada, toma un trapo y con mucho cuidado para no quemarte, aplastarla para abajo hasta que esté plana nuevamente.

*Para el azúcar yo utilice Stevia, puedes usar azúcar granulada o miel o jarabe de agave y la cantidad ajustarla al nivel de dulzura que te guste. Para mi 1/2 taza es perfecta, sobre todo que las fresas que utilice estaban bastantes dulces.