

Tarta de fresas

 Horno Miele

 45 minutos

 8 porciones

Menaje

Molde desmontable 24 cm

Ingredientes

Masa quebrada de avellana,
55 g de azúcar glas
60 g de avellanas molidas
100 g de mantequilla sin sal, fría y cortada en dados

Una pizca de sal
2 yemas de huevo
150 g de harina normal
½ cucharadita de levadura en polvo

Pastelera de miel,
500 ml de leche entera
50 g de miel
15 g de mantequilla
2 cucharaditas extracto de vainilla
2 huevos
2 cucharadas de azúcar
25 g de harina fina de maíz

Terminar,
250 g de fresas cortadas

Preparación

1. Para la masa quebrada de avellanas, poner el azúcar, las avellanas molidas, la mantequilla y la sal en el bol de una batidora eléctrica con el accesorio de pala. Mezclar a velocidad media hasta que la mezcla parezca pan rallado.

2. Añadir las yemas de huevo, de una en una. A continuación, incorporar la harina y la levadura en polvo a velocidad baja hasta que se forme una masa áspera.

3. Forme un círculo plano y uniforme. Cubrir con papel film y dejar reposar en el frigorífico durante 20 minutos.



Descubre más
recetas aquí

tuchefmiele@miele.es

4. Entre dos trozos de papel de horno o una lámina de silicona, extender la masa formando un círculo grande de unos 3 mm de grosor.

5. Engrasar un molde desmontable redondo de 24 cm. Introduzca la masa en el molde, presione suavemente en la base y los lados y recorte el exceso de masa. Meter en la nevera y enfriar durante 30 minutos.

6. Para la tarta de natillas y miel, poner la leche, la miel, la mantequilla y la vainilla en un cazo y llevar a fuego medio-alto, inducción 7. Retirar del fuego.

7. Batir los huevos y el azúcar en un bol hasta que el azúcar se haya disuelto. Añadir la harina de maíz y batir bien.

8. Verter la mitad de la leche caliente sobre la mezcla de huevos y batir. Volver a verter en el mismo cazo y mezclar con el resto de la leche.

9. Cocer la mezcla de leche a fuego medio, inducción 5, sin dejar de remover, durante 10 minutos o hasta que espese.

10. Precalentar el horno con la función cocción intensiva a 150°C. Verter suavemente la crema pastelera en el molde forrado con la masa de avellanas, colóquelo sobre la rejilla del horno en el nivel 1. Hornear durante 30 minutos.

11. Cambiar el ajuste a solera a 170°C y continúe la cocción durante 15 minutos más.

12. Sacar del horno y dejar enfriar 30 minutos.

13. Cortar las fresas en láminas y colocarlas de forma cilíndrica encima de la crema. Mantener en el frigorífico hasta que se consuma tapada con papel film.



Descubre más
recetas aquí

tuchefmiele@miele.es

