RecetaKA

TARTA MÁGICA DE VAINILLA Y FRESAS



Ingredientes para 8 personas: 200 g fresas / 500 ml leche / 125 g mantequilla / 4 huevos /1 vaina de vainilla / 150 g azúcar / 120g harina / extracto de vainilla / 1 pizca de sal / frutos rojos para decorar

HUEVOS · CONTIENE GLUTEN · LACTEOS

Elaboración

1. Precalentar el horno a 150º calor arriba y abajo. Picar las fresas en trozos menudos. Reservar
2. Infusionar la vaina de vainilla abierta en la leche. Reservar
3. Engrasar con mantequilla el molde y poner en la base de este papel de horno
4. Fundir la mantequilla en un bol. Separar las claras y las yemas y echar en sendos boles
5. Añadir a las claras la pizca de sal y montar. Reservar
6. Añadimos el azúcar a las yemas y blanqueamos hasta triplicar su volumen. Añadir la mantequilla fundida poco a poco, la harina y la leche sin dejar de batir
7. Incorporar los dados de fresas y las claras montadas removiendo suavemente con lengua hasta que no veamos grumos
8. Echar la mezcla en el molde y hornear durante 50’
9. Una vez fuera del horno y ya templado guardar en nevera hasta el momento consumir.
10. Decorar con frutos rojos y hojas de menta

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil