Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



POSTRES · VEGETARIANO

Layer cake de nata y frutos rojos

8 raciones 405 kcal

Ingredientes

BIZCOCHOS

- **25gr** de mantequilla en trozos (y algo más para engrasar los moldes)
- **4** huevos
- **125gr** de azúcar
- **125gr** de harina de repostería
- **½ sobre** de levadura química en polvo
- **1** pellizco de sal

RELLENO Y COBERTURA

- **500gr** de nata (35% de grasa) fría
- **150gr** de fresas
- **10gr** de azúcar
- **60gr** de frambuesas
- **1 cucharada** de azúcar glas (para espolvorear)

Elaboración

BIZCOCHOS

1. Precalentamos el horno a 180°C
2. Engrasamos con mantequilla 2 moldes desmontables (Ø 16cm) y forramos la base con papel de hornear
3. Reservamos
4. Fundimos la mantequilla en el microondas
5. En una cacerola ponemos los huevos, el azúcar y vamos batiendo con las varillas a la vez que la tenemos a fuego bajo durante 6 min
6. Batimos 2 min más y vamos agregando la mantequilla
7. Añadimos la harina, la levadura y la sal, mezclamos y repartimos en los dos moldes preparados
8. Horneamos durante 20-25 minutos (180°C)
9. Dejamos templar 10 min antes de desmoldar sobre una rejilla

RELLENO Y COBERTURA

10. Montamos la nata en un bol
11. Trituramos 80gr de fresa con el azúcar
12. Cortamos cada bizcocho en la mitad
13. Ponemos una de las capas de bizcocho en un plato y le añadimos la nata y una cucharada de fresas trituradas
14. Colocamos trozos de frambuesas y fresas a lo largo del borde
15. Ponemos encima otra capa de bizcocho y repetimos el procedimiento dos veces más
16. Decoramos con el resto de fresas y espolvoreamos azúcar glass antes de servir

POR RACIÓN	6,4 g Proteínas	27 g Grasas	35 g Hidratos	1,3 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya