la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta caja de fresas

8 raciones · 665 kcal

Ingredientes

- Base de bizcocho rectangular
- **12** galletas rectangulares de almendra
- **4** galletas largas
- **4** galletas medianas
- **4** galletas cortas
- Nata para montar
- Fresas
- Chocolate negro

POR RACIÓN

Proteínas	**10 g**
Grasas	**41 g**
Hidratos	**64 g**
Fibra	**4,8 g**

Elaboración

1. Poner una base de bizcocho
2. Rellenar con nata montada y fresas
3. Colocar otra base de bizcocho y cubrir con nata montada
4. Colocar encima las fresas lavadas y enteras
5. Una vez montada la base de la tarta, ir colocando las galletas formando la caja
6. Pegar las galletas con chocolate negro fundido
7. Dejar endurecer el chocolate

RECOMENDACIONES

Las galletas de almendra tienen su receta en el canal de Youtube.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos