la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta caja de fresas

20min · 8 raciones · 688 kcal

Ingredientes

BASE CAJA

- **2** láminas de hojaldre rectangular
- **20 gr** de chocolate negro fundido

RELLENO

- **600 ml** nata para montar
- **120 gr** azúcar
- **500 gr** fresas

POR RACIÓN

Proteínas	**6,6 g**
Grasas	**51 g**
Hidratos	**52 g**
Fibra	**2,5 g**

Elaboración

ELABORACIÓN

1. Cortamos una lámina de hojaldre por la mitad (será para la base y la capa de relleno)
2. La otra lámina la dividimos en: 4 tiras con la misma medida que el largo de la base (lateral ancho), 4 con la misma medida que el ancho de la base (lateral estrecho), 8 tiras más pequeñas y estrechas (listones verticales de la caja) y 4 triángulos pequeños (esquinas de la caja)
3. Le vas haciendo las rayitas para que quede muy realista
4. Pinchamos y le ponemos otra bandeja encima para que mantenga la forma y no hinche durante el horneado
5. Colócale un peso encima para que las piezas queden perfectas
6. Con el horno precalentado a 210° horneamos unos 15 o 20 minutos
7. Dejamos enfriar sobre una rejilla
8. Montamos la caja, pegando cada pieza con chocolate negro fundido, y dejamos endurecer para rellenar la tarta
9. Rellenamos con nata montada y fresas

10 Colocamos otra lámina de hojaldre, le cortamos las esquinas, cubrimos con otra capa de nata y colocamos las fresas encima, como si fuese una cesta

RECOMENDACIONES

Los tiempos son aproximados, cada horno es un mundo, vamos controlando

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos