

Tarta de hojaldre con fresas y crema de vainilla

COOKING
LOVERS TVMA



Consejo del chef

Puedes añadir una cucharada de azúcar moreno si te gusta más dulce.

Raciones para 1

1 Placa de hojaldre

200 gr Fresas

1 Limón

600 ml Leche vegetal

60 gr Almidón de maíz

80 gr Sirope de agave

2 gr Sal

1 Vaina de vainilla

Pizca de cúrcuma

20 gr Margarina vegetal
(opcional)

- 1 Para preparar la crema de vainilla, abre la vaina de vainilla longitudinalmente, saca las semillas y échalo todo junto a la leche en un cazo y calienta a fuego bajo durante unos minutos.
- 2 Retira la vaina y vierte parte de la leche sobre el almidón de maíz mientras remueves para que se disuelva sin dejar grumos.
- 3 Añade esta mezcla y el agave al cazo y remueve. Poco a poco, añade pequeñas cantidades de cúrcuma hasta obtener un color amarillo crema. Sigue removiendo hasta que espese. Añade la margarina mientras aún está la mezcla caliente y remueve para que se integre. Deja enfriar completamente.
- 4 Extiende la placa de hojaldre sobre un molde circular. Haz unos pliegues en los bordes para que queden más gruesos y pincha la base con un tenedor para que no suba del centro. Hornea a 220°C con calor superior e inferior hasta que esté dorada.
- 5 Cuando el hojaldre esté bien frío, rellénalo con la crema y cubre todo bien con fresas troceadas que previamente hayas mezclado con la ralladura y el zumo de un limón

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/tarta-de-hojaldre-con-fresas-y-crema-de-vainilla/>

COOKING
LOVERS TEKA