

Wonder Woman Pie

COOKING
LOVERS TESA



Consejo del chef

Sirve con nata montada y dale a esta tarta Wonder Woman, el toque que se merece.

Raciones para 1

200gr
Fresas
200gr
Frambuesas
200gr
Arándanos
1
Cucharada de maizena
1
Lima
Sal
2
Láminas de hojaldre
Nata para servir

- 1 Colocar las fresas cortadas a cuartos y lavadas en un bol grande junto con las frambuesas y arándanos lavados.
- 2 Añadir el azúcar, la maizena, la sal y el jugo y la ralladura de lima. Dejar macerar de 30 minutos a 1 hora
- 3 Pintar un molde con aceite y estirar una lámina de hojaldre, cortar los bordes a ras del molde y pinchar con un tenedor la base
- 4 Colocar encima un papel de horno y garbanzos u otra legumbre para cocinar la base sin que se hinche. Puedes guardar los garbanzos para usarlos de este modo siempre que quieras.
- 5 Cocinar la base 20 minutos a 180 grados.
- 6 Mientras tanto, recortar el logo de wonder woman con ayuda de una plantilla sobre otra lámina de hojaldre.
- 7 Sacar la base del horno y rellenar con la fruta macerada intentando escurrir el líquido que ha soltado.
- 8 Colocar por encima las letras y estrellas de wonder woman y hornear otros 10 minutos.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/wonder-woman-pie-5/>

