

# TARTA DE FRESA

## INGREDIENTES:

500 de nata para montar

200 de azúcar

250 de fresas

12 galletas de tipo maria.

## PREPARACION:

Colocar en el vaso el azúcar y glasearlo 15 segundo a velocidad 10, colocamos la mariposa y añadimos la nata lo ponemos a velocidad 4 mirando hasta q este en su punto acordaros que no tiene tiempo.

Preparar un molde sobre 21 cmt a forrarlo de film transparente dejando caer a los lados trozos de film para luego envolver, vaciar la nata montada dentro cubrir con las galletas enteras mojándolas con leche y cerrar el papel film dejar reposar en el congelador ala hora de servir retirar el papel film del molde y darle la vuelta la parte de las galletas es la parte de abajo y ya colocar las fresas por encima adornandola, también se le puede poner un poco de liquido de fresa por encima que lo haremos con 5 fresas triturándolas a velocidad 10, 10 segundos y echándoselo por encima de la tarta. RIQUISIMA!!!!