

www.lavidaesdulce.net

No hay nada más satisfactorio que descubrir algo nuevo..... yo me anime y compre masa de empanadas de hoja en una fábrica de masas que queda justo a fuera de la Vega, en la calle Dávila una cuadra más abajo de la Vega, deliciosas, estás masas me encantaron y el precio me gusto más todavía!

Estás tartaletas son muy simples lo importante es la masa y a mi parecer la salsa de vainilla, está salsa le da el toque final perfecto para compartir un postre fresco, delicioso, simple y echo con mucho cariño. Las Frutillas son el ingrediente principal de este plato que con su dulzura no necesitan nada más. Así que se van a la Vega compran Frutillas, después la masa y les juro que en 10 minutos tendrán un postre para lucirse! Si les da lata hacer la salsa de vainilla pueden servir estás tartaleta de frutilla con helado y la salsa que tengan a mano, también con crema batida con un poco de azúcar flor quedan deliciosas!

Si no tienen tiempo para ir a la Vega pueden comprar una masa grande de hoja en el supermercado y hacer son una tartaleta grande.

Tartaletas Rústicas de Frutilla con Salsa de Vainilla

Receta para 12 personas

3 masas de hoja para empanadas (o una masa grande de hoja)

1-1/2 taza de frutillas

1-1/2 cdita. de azúcar

azúcar flor para espolvorear

salsa de vainilla

Partir las Frutillas en cuatro a lo largo, poner al medio de la masa en filas (ver foto) espolvorear 1/2 cdita. De azúcar sobre las Frutillas y doblar la masa de manera rústica formando un círculo, ver foto. Repetir lo mismo con las otras dos masas, si la masa esta muy gruesa, jalea un poco y agrandar el círculo.

Llevar al horno de 20 a 25 minutos asta que la masa este cocida y dorada, espolvorear con azúcar flor y servir con la salsa de vainilla.

Si no quieres hacer tres tartaletas chicas, se puede comprar la masa grande de hoja en el supermercado y hacerla igual que las otras pero con todos los ingredientes.