

www.lavidaesdulce.net

Qué rico es este postre!!!! Se podría decir que es como un pastel de frutilla, suave, húmedo, con un exterior crocante, tibio y deliciosos! Un postre demasiado bueno y elegante, que servido con una salsa de vainilla o una bola de helado queda perfecto para o sorprender a quien sea!

Nada mas rico que la fruta de verano y poder usarla en todas sus formas, las frutillas son las protagonistas de este postre, es un postre calentito y acogedor, lo que queda se lo pueden comer igual frio o meterlo un par de segundos en el microondas para entibiar un poco.

Ingredientes simples que se encuentran en cualquier lugar, nada de complicaciones ya que es una receta simple y fácil que dan como resultado un postre delicioso.

En mi casa fue un éxito rotundo, se lo devoraron y me lo piden todo el rato! Para el fin de semana, para un día largo de playa, este postre es ideal!

Postre Tibio de Frutillas

Receta para 8 personas.....

1 taza más 2 cucharadas de azúcar granulada
1 taza de harina sin polvos de hornear
1/4 cucharadita de sal
1/2 taza de mantequilla derretida (114 gramos)
2 huevos grandes
1 cucharadita de extracto de vainilla
3/4 cucharadita de extracto de almendras
2 tazas más 1/4 taza de frutillas frescas, partidas en cuartos o mitades según el porte

Precalentar el horno a 180C, preparar un molde redondo que pueda ir al horno de 23 centímetros de diámetro con aceite en spray o enmantequillar bien.

En un bol grande, agregar 1 taza de azúcar, harina, sal y mezclar muy bien con un tenedor, reservar

En un bol mediano apto para microondas, agregar la mantequilla y calentar a alta potencia para derretir, aproximadamente 45 segundos. Esperar un momento antes de agregar los huevos para no cocinarlos.

Agregar los huevos, extractos y batir para combinar.

Vierta la mezcla húmeda sobre la seca y revolver para combinar; no mezclar demasiado, sin batir solo combinar.

Agregar 2 tazas de frutillas y revolver para combinar; la masa es muy espesa.

Poner la mezcla en el molde reservado y alisar levemente con una espátula o la parte de atrás de una cuchara.

Espolvorear uniformemente 1/4 taza de frutillas sobre la parte superior, presionándolas ligeramente en la masa.

Espolvorear uniformemente 2 cucharadas de azúcar sobre la parte superior y

hornear durante aproximadamente 35 a 40 minutos, o hasta que los bordes estén firmes y un palillo insertado en el centro salga limpio o con unas pocas migajas húmedas pero sin masa.

Dejar enfriar un poco y luego servir tibio con helado, crema batida, salsa de vainilla, lo que mas te guste!

Lo puedes guardar durante 5 días y no le pasa nada en recipiente hermético en el refrigerador.