

Receta de Tarta de Fresas Fácil

15 Abr 2017



Buenos días a tod@s, espero que estéis pasando unos días estupendos de Semana Santa, este fin de semana os dejo de postre una sencilla receta de **Tarta de Fresas** que podéis preparar para vuestra familia y seguro que les va a encantar.

Ingredientes

- Bases de tarta preparadas (tres)
- Nata líquida para montar (500ml o 1 litro si os gusta con bastante nata)
- Fresas (sobre 1kg)
- Fideos de chocolate (al gusto)
- Almíbar de agua con azúcar

Modo de Preparación

1. Colocar en una fuente una base de tarta y mojarla con un poco de almíbar preparado con agua y azúcar o si queréis un poco de leche
2. Lavar las fresa y trocearlas dejando algunas para la decoración
3. Montar la nata y mezclarla con las fresas troceadas dejando un poco sin mezclar para la última tapa
4. Extender una capa de la mezcla sobre la base de tarta
5. Colocar otra base de tarta encima y repetir la operación
6. Tapar con la última base de tarta mojada con almíbar y cubrirla solo con nata montada
7. Decorarla con las fresas restantes cortadas en rodajitas
8. Espolvorear con fideos de chocolate y dejar en el frigorífico para que esté fresquita
9. Servir y....buen provecho!!!