

Cocina para Novatos



Receta de Sonia T.

BANDAS DE FRESAS CON CREMA PASTELERA

Ingredientes para dos bandas:

- 1 lámina de hojaldre
- Crema pastelera
- 250 gr de fresas
- Mermelada de fresa
- Azúcar
- 1 huevo
- Mantequilla

Ingredientes para la crema pastelera:

- 200 gr de leche condensada
- 300 gr de leche
- 2 yemas de huevo
- 40 gr de Maizena
- 1 ó 2 cucharaditas de azúcar vainillado
- Un chorrito de licor (opcional)
- 25 gr de mantequilla

Modo de elaboración:

Preparar la crema pastelera:

Con Thermomix:

- Colocamos todos los ingredientes en el vaso, excepto la mantequilla. Mezclamos 10 segundos a velocidad 5.
- Colocamos la mariposa y programamos 10 minutos, temp. 90º, velocidad 2.
- Añadimos la mantequilla a trocitos y mezclamos unos segundos más al 2, para que se derrita y se integre en la crema.
- Sacamos a una manga pastelera y reservamos.

Clásica:

- Colocamos todos los ingredientes en una cazuela excepto la mantequilla y los mezclamos 10 minutos a fuego medio.
- Añadimos la mantequilla a trocitos y mezclamos hasta que se derrita y se integre en la crema
- Sacamos una manga pastelera y reservamos

Descongelamos el hojaldre (si es congelado). Cortamos la lámina en dos y las estiramos un poco de largo y ancho.

Forrar la bandeja del horno con papel de hornear y colocar sobre él las láminas. Pueden situarse juntas, pues el hojaldre, solo se expande hacia arriba.

Pinchar las láminas de hojaldre con un tenedor dejando un cm y medio sin pinchar. Poner garbanzos (o algo de peso) encima de las láminas dejando el cm y medio que no hemos pinchado libre. Pintar el borde con huevo batido y espolvorear azúcar.

Llevar al horno precalentado a 180°C hasta que el hojaldre suba y esté completamente dorado y seco.

Poner la crema con ayuda de la manga pastelera sobre el hojaldre.

Laminar las fresas y disponerlas una sobre otra.

Pintar con la mermelada de fresa evitar pintar el hojaldre para que no se reblandezca.

No prepararla mucho antes de consumirla porque las fresas sueltan su jugo y se reblandece el hojaldre.

www.cocinaparanovatos.com