



0 ración/es



## Ingredientes

### Imported

Bizcochos de soletilla (tambien puede ser bizcocho genoves):  
3 huevos

PIZCA DE SAL  
75 GR DE AZUCAR  
1 cucharadita DE AZUCAR  
VAINILLADO  
90 GR DE HARINA DE  
REPOSTERIA

Relleno:

250-300 GR DE FRESAS  
CORTADAS A RODAJITAS  
400 GR DE NATA MUY FRIA  
(35% M.G.)  
80 GR DE AZUCAR  
ALMIBAR (YO LE PUSE DE  
NARANJA)  
LECHE CONDENSADA (4-5  
CUCHARADAS)

## Preparación

HACER LAS SOLETILLAS: SEPARAR CLARAS DE LAS YEMAS , COLOCAR MARIPOSA, CLARAS, SAL Y 4 MIN. VEL.3 1/2 . SACAR A UN BOL Y RESERVAR

SIN LAVAR EL VASO Y CON MARIPOSA PONER YEMAS, AZUCAR, AZUCAR VAINILLADO Y 1 MIN. 37º, VEL.1 1/2, ECHAR LA HARINA Y 6 SEG. VEL. 2 1/2 . MEZCLAR CON LAS CLARAS CON CUIDADO Y PONER EL LA MANGA PASTELERA.

EN UNA BANDEJA CON PAPEL, HACER BIZCOCHITOS Y ESPOLVEREAR CON AZUCAR GLAS, Y HORNO A 180º HASTA QUE TENGAN COLORCITO (UNOS 8-10 MIN.)

HACER EL ALMIBAR: PONER 100 GR DE ZUMO DE NARANJA, 50 GR DE AGUA, UN CHORRITO DE RON (O CUALQUIER LICOR) Y 80 GR DE AZUCAR Y 10 MIN. 100º VEL. 2 SON CUBILETE PARA QUE EVAPORE. RESERVAR.

MONTAR LA NATA CON EL AZUCAR Y HACEMOS EL PASTEL.

SOBRE UNA BANDEJA PONEMOS UNA CAPA DE BIZCOCHOS, BAÑAMOS CON EL ALMIBAR, RECIAMOS CON LECHE CONDENSADA, EXTENDEMOS NATA Y PONEMOS UNA CAPA DE RODAJAS DE FRESA. CUBRIR EL PASTEL CON NATA Y DECORAR CON FRESAS O COMO TE GUSTE, Y RESERVAR EN LA NEVERA HASTA LA HORA DE SERVIR.

**NOTA: Los bizcochos de soletilla son del libro de reposteria y pasteleria pag.10**