

Conchas de fresa rellenas de nata



Tiempo de
preparación

30 min.

Porciones

4

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

500 gramos harina para el bizcocho

125 gramos azúcar para el bizcocho

4 piezas Huevo San Juan® para el bizcocho

½ taza leche tibia, para el bizcocho

15 gramos levadura para el bizcocho

1 cucharadita sal para el bizcocho

150 gramos mantequilla para el bizcocho

1 taza mantequilla para la cubierta

1 taza harina para la cubierta

1 taza azúcar glass para la cubierta

c/n colorante vegetal rosa para la cubierta

2 tazas nata

2 tazas fresas frescas

1 taza mermelada de fresa

Preparación

1. Para el bizcocho: Mezcla la harina con la sal y la levadura, agrega la leche y el Huevo San Juan®, trabaja hasta integrar, agrega el azúcar en dos partes hasta integrar completamente, agrega la mantequilla poco a poco e integra completamente hasta obtener una masa suave y elástica. Fermenta por una hora y poncha. Divide la masa de 40 gramos y bolea, cubre con la cubierta (explicada en siguiente paso); fermenta por 20 minutos y hornea a 180°C por 25 min aproximadamente. Enfría
2. Para la cubierta: bate la mantequilla, agrega la harina, el azúcar glass y el colorante vegetal rosa. Enfría y utiliza para cubrir.
3. Rellena las conchas con mermelada de fresa, nata, y fresas frescas. Disfruta.