

BIZCOCHO DE FRESAS



Ingredientes Bizcocho:

- 1 taza harina de bizcocho (cernido)
- 1 cucharada de harina (all purpose)
- ½ taza azúcar
- 3 cucharadas mantequilla sin sal (derretida)
- 1 pizca sal
- 4 huevos
- 1 cucharada de vainilla

Procedimiento:

1. Precalienta el horno a 350°F. Cernir la harina, 1 cucharada de azúcar y sal. Derrite la mantequilla y deja reposar, no la debes agregar a la mezcla hasta que esté a temperatura ambiente, no queremos que nuestra mezcla pierda volumen.
2. Los huevos deben estar a temperatura ambiente, esto te ayudará en el proceso de agregar aire a la mezcla. , agregando el azúcar poco a poco, mezcla con los huevos y bate con un batidor eléctrico, hasta que la mezcla triplique su tamaño, su color cambie a amarillo claro y se esté cremosa, de 4 a 5 minutos.
3. Añade la harina para bizcocho y las dos cucharadas de mantequilla, poco a poco y con mucho cuidado, solo para incorporar los ingredientes. Mezcla utilizando una espátula.
4. Mezcla la cucharada de harina y mantequilla derretida. Utiliza esta mezcla para engrasar la bandeja donde prepararás el bizcocho para evitar que se peque.
5. Coloca la mezcla dentro de la bandeja para pastel engrasada y hornea por 25-30 minutos.
6. Introduce un cuchillo en la mezcla, si el cuchillo sale limpio el bizcocho está listo.
7. Enfría antes de poner frosting.

RELLENO DE FRESAS



Ingredientes

Frosting de crema

1½ tazas crema (heavy cream)

2 cucharadas crema agria

1 cucharada de extracto de vainilla

Relleno de frutas

1 ½ taza frutas congeladas (fresas y melocotón)

½ taza azúcar

Procedimiento frosting

1. Coloca el envase de metal y batidores en el congelador por 15 minutos.
2. Mezcla todos los ingredientes hasta crear la consistencia necesaria 4 minutos.
3. Coloca la mezcla en la nevera por al menos 20 minutos antes de usar.

Procedimiento Relleno

1. Descongela las fresas y májalas.
2. Agrega azúcar y marina a temperatura ambiente, por 25 minutos.
3. Maja nuevamente y marina por 20 minutos más.

Preparar el biscocho.

1. Corta el biscocho por la mitad de manera horizontal.
2. Coloca la parte de arriba del biscocho boca abajo y cubre con las fresas.
3. Crea una capa de whipped cream sobre las fresas.
4. Coloca la otra parte del biscocho y decora con el resto del whipped cream.
5. Refrigera por 20 minutos antes de servir.

