



Vasitos nata fresa con crocanti

12 raciones



Nivel fácil

hasta 45 Min.

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno: Eléctrico: 200°C (arriba y abajo) · Ventilación: 180 °C · Gas: posición 3 - 4
- 2 Engrasar el molde con mantequilla o margarina.
- 3 Derretir la mantequilla o margarina en un cazo.

Preparación de la masa:

- 4 Verter el contenido del sobre con la mezcla preparada en un recipiente seco.
- 5 Añadir la mantequilla o margarina derretida y los huevos y batir todo hasta obtener una masa homogénea.

Horneado:

- 6 Verter la masa en el molde y repartirla uniformemente.
- 7 Colocar la bandeja en la parte inferior del horno y hornear durante aprox. 18 - 20 minutos.
- 8 La tarta está lista cuando al introducir un palillo no quedan restos de masa enganchados.
- 9 Después de hornear dejar reposar 10 minutos en el molde.

La decoración:

- 10 Desmoldar la tarta y cortarla en 12 parte iguales. Lavar los fresones y cortarlos en láminas finas.

Instrucciones:

Utensilios:

cazo
batidora eléctrica con varillas metálicas
bandeja del horno
molde redondo de 24cm Ø
bol
12 vasos de cristal o de plástico

Ingredientes:

1 paquete de Preparado para Tarta de chocolate Dr. Oetker
125 g mantequilla o margarina
3 huevos
300 ml nata para montar
1 sobre de Natafix Dr. Oetker
1 - 2 cucharaditas de Azúcar vainillado
1 bolsa de Almendras crocanti Dr. Oetker
200 g fresones





- 11 Montar la nata: Introducir la nata en un bol grande y profundo, añadir el azúcar vainillado y el Natafix y batir con las varillas eléctricas hasta que la nata este semimontada (no muy densa).
- 12 Repartir la tarta de chocolate desmenuzada en 12 vasos de cristal o de plástico.
- 13 Repartir encima la nata y los fresones y terminar con el crocanti.
- 14 Reservar en el frigorífico hasta el momento de servir.

Extras:

Utiliza la decoración que más te gusta para terminar tu vasito.

