

Tarta de fresas (sin lactosa):

Ingredientes:

- 1 lámina de hojaldre
- 1/4Kg de fresas
- mermelada de fresas
- 500mL de leche de soja
- 2 huevos
- 100g de azúcar
- 50g de maizena
- 1 piel de limón



Preparación de la crema:

- Ponemos a calentar la soja con la piel de limón, apartando un vaso templada que batimos con el resto de ingredientes
- Cuando la soja está hirviendo añadimos la mezcla batida y removemos constantemente hasta que espesa bastante

Preparación de la masa:

- Extender el hojaldre y forrar un molde con papel de horno
- Hornear 10 minutos a 200 grados (previamente precalentado)
- Preparar la crema pastelera mientras el hojaldre se enfría
- Extendemos la crema sobre el hojaldre y decoramos con las fresas laminadas
- Por último, gratinamos en el horno hasta que las fresas se ablandan ligeramente
- Pintar con la mermelada de fresas para dar brillo