

Pie de mango y frutilla



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1hrs. 15min , Número de porciones: **10**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pie-de-mango-y-frutilla>

Preparación

Precale el horno a 220°C. Para hacer la masa, mezclar la harina y la sal y agregar la manteca. Añadir agua una cucharada a la vez, revolviendo con un tenedor después de cada adición. Formar la masa en 2 discos. En un tazón grande, colocar las frutillas y el mango, agregar el azúcar y el jugo de limón y mezclar bien. Estirar 1 disco de masa sobre una superficie enharinada en un círculo de aproximadamente 20 cms. (más grande que el molde de tarta). Colocar la masa en el molde en la forma en que funciona mejor para usted. Añadir la fruta y luego tapar con el segundo disco. Enrolle de los bordes de la masa forme un pliegue para cerrarla. Hacer hendiduras en la corteza superior y cubrir los bordes de la corteza con papel de aluminio. Hornear durante 30 minutos. Retire el papel aluminio y hornee durante 15 minutos más.



Ingredientes

- 2 taza/s Harina
- 2/3 taza/s Manteca
- 1 cucharadita/s Sal
- 5-6 cucharada/s Agua helada
- 4 taza/s Fresas-Frutillas sin cabo y cortadas en rodajas
- 3 taza/s Mango picado
- 1/3 taza/s Azúcar
- 1 cucharadita/s Jugo de limón

Categorías

Un día normal, Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Rápida, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre