

Torta borracha de frutillas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 5

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-borracha-de-frutillas>

Preparación

Para preparar las frutillas, mezclar en un tazón las frutillas, el vodka y el azúcar. Cubrir con papel film y llevar a la heladera durante 1-2 horas, dependiendo de cuánto sabor a vodka desee que absorban. Escorra y reserve el líquido. Para preparar la masa, comience precalentando el horno a 220°C y forrando una bandeja de horno con papel manteca. En un tazón grande, mezcle la harina, el polvo para hornear, la sal y el azúcar. Agregue la manteca y utilizar los dedos para incorporarla a los ingredientes secos, debe formar un arenado. Verter la crema y usar un tenedor para incorporarla a la masa. Cuanto menos la masa se trabaja, más blanda será la masa. Agregue un poquito más de crema si ve que es necesario. Dividir la masa en 5 bolas y ponerlas sobre la bandeja de hornear con varios centímetros de distancia. Aplanar ligeramente con la mano. Hornear durante 15-18 minutos, girando la bandeja para hornear a mitad de camino. Para preparar la crema, colocar el agua, el azúcar y la menta en una cacerola y dejar que hierva a fuego medio-alto. Cocine hasta que el azúcar se disuelva y retire del fuego. Deje

Ingredientes

- Para las frutillas: 500 gramo/s Frutillas troceadas y sin cabo
- 1 vaso/s Vodka
- 1/2 taza/s Azúcar
- Para la masa: 2 taza/s Harina
- 1 cucharada/s Polvo de hornear
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 2-1/2 cucharada/s Azúcar
- 6 cucharada/s Manteca cortada en cubitos
- 1-1/2 taza/s Crema de leche
- 1/3 taza/s Azúcar
- 2 cucharada/s Agua
- 1/2 taza/s Hojas de Menta
- 1 taza/s Crema de leche

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

reposar por 20 minutos. Colar el jarabe por un colador de malla fina. Asegúrese de pulsar las hojas de menta para obtener el máximo sabor. En un tazón grande, bata la crema hasta que alcanza un punto de nieve. Agregar el jarabe de menta. Para el armado, cortar los bizcochos por la mitad. Añadir una generosa porción de las fresas borrachas seguido de una cucharada de crema de menta y tapar para formar el sandwich. Servir a temperatura ambiente.

