

14 Ιουνίου 2014

Βρήκαμε την συνταγή για την καλύτερη τάρτα φράουλα!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Μπορείτε να σκεφτείτε κάτι καλύτερο για σήμερα;

Δεν χρειάζεται να πούμε πολλά. Αυτή η συνταγή για ολόφρεσκη, ανάλαφρη και απεριγράπτα νόστιμη τάρτα φράουλα είναι η καλύτερη που μπορείτε να φτιάξετε χωρίς κόπο και μέσα σε μόλις μισή ώρα. Και δεν θα μείνει ψίχουλο.

Υλικά

1 ζύμη για τάρτες, κατεψυγμένη

500γρ. φράουλες

1 πακέτο ζελέ φράουλας

2κ.σ. καλαμποκάλευρο

1κ. ζεστό νερό

1κ. κρύο νερό

1/2κ. ζάχαρη

σαντιγί

Εκτέλεση

1. Ψήστε σε ένα ταψάκι τη ζύμη για τάρτα, σύμφωνα με τις οδηγίες του πακέτου και αφήστε την να κρυώσει
2. Κόψτε τις φράουλες σε κομματάκια και ρίξτε τις μέσα στη ζύμη
3. Σε ένα μέτριο τηγάνι, ζεστάνετε το ζελέ με το καλαμποκάλευρο και ανακατέψτε καλά
4. Προσθέστε το νερό και τη ζάχαρη και αφήστε τα να βράσουν σε μέτρια φωτιά, ανακατεύοντας συχνά
5. Μόλις είναι έτοιμο, ρίξτε το πάνω στις φράουλες, μέσα στη ζύμη
6. Βάλτε τη πίτα στο ψυγείο και αφήστε την να κρυώσει για 3-4 ώρες, μέχρι να σφίξει το ζελέ
7. Σερβίρετε το κάθε κομμάτι με μια μεγάλη κουταλιά σαντιγί

Πηγή: queen.gr