

Ideal para una rica merienda: torta de fresas casera

26/08/2024



A la hora de una buena merienda no hay nada mejor que una torta casera. Acá te dejamos la mejor de las recetas.

Ingredientes:

Para el Pastel:

- 2 $\frac{1}{2}$ tazas de harina común
- 2 $\frac{1}{2}$ cucharaditas de polvo para hornear
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de bicarbonato de sodio
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- $\frac{1}{2}$ taza de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- $\frac{1}{2}$ taza de aceite vegetal
- 1 $\frac{1}{2}$ tazas de azúcar granulada
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 4 huevos grandes
- $\frac{1}{2}$ taza de crema agria

- $\frac{1}{2}$ taza de leche entera
- $1 \frac{1}{4}$ tazas de puré de fresas (frescas o congeladas, descongeladas)

Para el Glaseado de Fresas:

- 1 taza de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 4 tazas de azúcar en polvo
- $\frac{1}{4}$ taza de puré de fresas (frescas o congeladas, descongeladas)
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Una pizca de sal

Instrucciones:

Prepara las Capas del Pastel:



Precalienta el horno a 350°F (175°C). Engrasa y enharina tres moldes para pastel redondos de 8 pulgadas, o cúbrelos con papel pergamino.

Mezcla los ingredientes secos:

En un bol mediano, bate la harina, el polvo para hornear, el

bicarbonato de sodio y la sal. Reserva.

Bate la mantequilla y el azúcar:

En un bol grande, bate la mantequilla, el aceite y el azúcar a velocidad media hasta que la mezcla quede suave y esponjosa, aproximadamente de 3 a 4 minutos. Agrega el extracto de vainilla y mezcla hasta que se integren.

Agrega los huevos:

Agrega los huevos de a uno, mezclando bien después de cada adición.

Agrega la crema agria y la leche:

Mezcla la crema agria hasta que esté bien combinada. Agrega la leche gradualmente, mezclando a velocidad baja hasta que se incorpore.

Incorpora los ingredientes secos y las fresas:

Agrega lentamente los ingredientes secos a los ingredientes húmedos, mezclando a velocidad baja hasta que se integren. Incorpora suavemente el puré de fresas hasta que la masa esté suave y de un color rosado uniforme.

Hornea el pastel:

Divide la masa de manera uniforme entre los moldes para pastel preparados. Hornea durante 25 a 30 minutos o hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio. Deja que los bizcochos se enfríen en los moldes durante 10 minutos y luego transfíérelos a una rejilla para que se enfríen por completo.

Prepara el glaseado:

En un tazón grande, bate la mantequilla a velocidad media hasta que quede suave y cremosa. Agrega gradualmente el azúcar en polvo, una taza a la vez, batiendo bien después de cada adición. Agrega las fresas en puré, el extracto de vainilla y una pizca de sal. Bate a velocidad alta hasta que el glaseado esté ligero y esponjoso.

Arma el pastel:

Una vez que las capas del pastel se hayan enfriado, coloca una capa en un plato para servir o una base para pasteles. Extiende una capa uniforme de glaseado encima. Repite con la segunda capa. Coloca la última capa encima y glasea la parte superior y los lados del pastel con el glaseado restante.

Sirve:

Decora el pastel con fresas frescas, si lo deseas. ¡Corta y disfruta!

Disfruta: este pastel de fresa casero está repleto de sabor a fresa fresca, que combina perfectamente con un glaseado de fresa cremoso. Es un postre delicioso para cualquier ocasión, desde cumpleaños hasta reuniones entre amigos.

Fuente: www.culinaryrecipes.top