Sablee de Frutillas y Dulce de Leche

POR OSVALDO GROSS

INGREDIENTES

MASA SABLEE DE ALMENDRAS

- 200 g manteca
- 130 g azúcar impalpable Chango
- Esencia de vainilla 1 cda (de té)
- 40 g almidón de maíz Chango
- 60 g de almendras en polvo
- 1 huevo ó 3 yemas
- 1/2 cucharadita de sal fina
- 280 g harina 0000

CREMA PASTELERA

- 250 cc leche
- 60 g azúcar refinado Premium Chango
- 3 yemas (o 1 huevo)
- 20 g almidón de maíz Chango
- Esencia de vainilla o de limón
- 200 g crema de leche

PARA EL ARMADO

- Frutillas (otra opcion: duraznos al natural)
- Dulce de Leche c/n

PREPARACIÓN

MASA SABLEE DE ALMENDRAS

- Batir la manteca con el azúcar impalpable y la sal. Perfumar con vainilla y agregar el huevo y las almendras. Incorporar un puñado de harina y luego el resto. Tomar la masa sin trabajarla demasiado. Enfriar por dos horas. Estirar de 4 mm y cortar tres discos de 22 cm de diámetro. Picar la base con un tenedor y dejar enfriar. Hornear por 20 minutos a 180ºC hasta cocción completa

CREMA PASTELERA

- Calentar la leche con la mitad del azúcar refinado. Mezclar el resto del azúcar, el almidón de maíz y las yemas. Unir la leche y volver al fuego hasta que espese. Cocinar 1 minuto y pasar a un bol. Cubrir con film en contacto y enfriar. Perfumar con esencia de vainilla. En el momento de armar la torta, batir la crema de leche a medio punto y unir a la crema pastelera ya fría, así tenemos una crema más liviana.

ARMADO

- Trazar copos de dulce de leche y de crema en cada disco. Poner cubos de frutas rojas entre capa y capa e ir encimando.