



PASTEL DE FRESA

Ingredientes:

Pastel:

5 huevos
1 taza de azúcar
1 ½ tazas de yogurt de fresa (375 ml)
3 cucharadas de esencia de fresa
½ taza de aceite (125 ml)
2 tazas de harina de trigo
1 cucharada de polvo para hornear

Cubierta:

1 ½ tazas de crema para batir (375 ml)
500 g de fresas lavadas y desinfectadas
½ taza de azúcar
Fresas desinfectadas y rebanadas para decorar

Horno Precaentado a 200°C.

Procedimiento:

1. Para el pastel, bate los huevos con el azúcar hasta integrar, añade el yogurt, la esencia de fresa y el aceite agrega poco a poco la harina previamente mezclada con el polvo para hornear e integrar perfectamente.
2. Vierte la mezcla en un molde para pastel previamente engrasado y enharinado. Hornea por

50 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga limpio retira del horno, deja enfriar por completo, desmolda y reserva.

3. Para la cubierta, bate la crema hasta formar picos duros. Licua las fresas con el azúcar y vierte esta mezcla a la crema montada e integrar por completo. Cubre por completo tu pastel y decora con las fresas rebanadas. Ofrece.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Tiempo de Horneado:	50 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8