

Tartaletas de Fresas y Crema (40 pts.)

Crema para el relleno:

- 1 paquete pudín de vainilla
- 2 tazas de leche
- 1/4 taza azúcar blanca
- 1 cda. vainilla

Masa para las tartaletas:

- 1 taza de harina
- 1/2 cda. sal
- 1/4 taza mantequilla
- 1/2 taza queso crema

Cubierta y adrono:

- 3/4 taza mermelada de fresas
- 3/4 taza queso crema
- 1 cda. azúcar blanca
- 4 cdtas. leche

Prepare el pudín con la leche y el azúcar siguiendo las instrucciones del paquete. Al bajarlo del fuego, añádale la vainilla. Déjelo refrescar.

Encienda el horno a 375 grados. Cierna la harina con la sal. Añádale la mantequilla cortándola con el estribo hasta que este como una boronilla, añádale el queso crema y córtelo todo nuevamente con el estribo hasta que esté bien mezclado. Unalo todo sin amasarlo. Extienda la masa con el rodillo, córtela en redondeles y colóquela en los moldes de tartaletas. Pinchelas con el tenedor por varios lados y hornéelas durante aproximadamente 15 minutos.

Deje refrescar las tartaletas. Rellénelas con el pudín. Cubra el pudín con mermelada de fresas. Bata el queso crema con el azúcar y la leche, cubra las tartaletas con esta crema. Salen 6 u 8 tartaletas.