



	Claudia Paolini
	8-10
	60 minutos (aprox.)

<p>65gr de Harina ¼ de cucharadita de Sal 115gr de Mantequilla bien fría 4 cucharadas soperas de Nata agria o creme fraiche o nata fresca 2 cucharaditas de Zumo de limón 4 cucharadas soperas de Agua 1 Huevo para pintar el borde de la masa</p> <p>225gr de Queso de untar o mascarpone 2 cucharadas soperas de Harina 2 cucharadas soperas de Azúcar 1 cucharadita de extracto de vainilla 350gr de Fresas 3 cucharadas soperas de Mermelada de fresa Azúcar moreno para espolvorear</p>
--

Hola! En esta receta que compartimos hoy con vosotros, [Cl audia](#) nos enseña a preparar una apetecible galette, que es una especialidad de la repostería francesa. Ella la ha rellenado con queso mascarpone y la ha cubierto de fresas, mermelada y azúcar moreno. No me digáis que no dan ganas de darle un mordisquito!

Es tiempo de fresas, y seguro que alguna bandeja tenéis por casa en estas fechas. En la nuestra, al menos siempre solemos tener, ya que nos encantan y la tomamos de muchas maneras, una receta que nos gusta mucho con esta fruta es la del [hojaldre de fresas](#).

1. Equipamos el robot con la cuchilla de amasar/pi car. Ponemos en el bol la harina y la mantequilla bien fría. Programamos pastry P2 sólo el tiempo de amasado. A los 30 segundos,

enseguida la masa formando una bola. Envolvemos en papel film y dejamos en la nevera al menos media hora, hasta que esté bien firme.



2. Equipamos el bol con la cuchilla ultrablade. Ponemos en el bol el queso de untar, el azúcar, la harina y el extracto de vainilla. Mezclamos con velocidad 11, 1 minuto y reservamos hasta el momento de montar la tarta.



3. Sacamos la masa de la nevera y la ponemos sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada. Estiramos con el rodillo enharinado hasta obtener un círculo de 30 cm de diámetro. Para evitar que se pegue a la superficie de trabajo, la giramos 90 grados cada cierto tiempo y ponemos más harina en la superficie (y en el rodillo) si es necesario. Una vez estirada, la enrollamos sobre el rodillo sin presionar para trasportarla hasta la bandeja de hornear. La colocamos sobre una bandeja cubierta de papel de hornear.

4. Extendemos la mezcla de queso sobre la masa estirada formando un círculo y dejando un borde de 4cm sin relleno en la parte exterior. Colocamos las fresas cortadas longitudinalmente encima de la capa de queso repartiéndolas uniformemente.

5. Plegamos el borde de la masa hacia dentro con cuidado de no romper la masa. Pintamos la masa con huevo, espolvoreamos con azúcar moreno y cubrimos las fresas con la mermelada. Horneamos a 200° durante 20-25 minutos según horno. Dejamos templar y listo.

