

Alergia a Alimentos

www.alergialimentaria.unlugar.com

Editores: CM Bozzola, JC Ivancevich, IA Kriunis, E Tassiello



Torta de frutillas con crema - Libre de trigo, maní, soja

Agradecemos a la Dra. Teresa Pavan Rodriguez (Brasil) por habernos facilitado esta receta.

Ingredientes:

Masa

- 7 huevos
- 7 cucharadas de azúcar
- 7 cucharadas de fécula de maíz o mandioca

Relleno

- 1 pote de crema de leche
- 1 lata de leche condensada
- frutillas en fetas

Cobertura

- 3 tazas de azúcar
- 1 taza de agua
- 3 claras a nieve

Preparación:

Batir las claras a nieve. Agregar las yemas, después el azúcar. Mezclar bien.

Colocar la fécula en forma intermitente, mezclando con espátula con movimientos envolventes.

Volcar la mezcla en un molde de 25 cm de diámetro untado con manteca o margarina. Cocinar en horno suave 20 a 25 minutos.

Preparar el relleno mezclando la crema de leche semibatida con la leche condensada. Cortar la masa al medio y colocar el relleno. Cubrir con las frutillas feteadas y cubrir con la otra mitad de masa.

Batir las claras a nieve en la batidora, agregar el azúcar y el agua. Batir nuevamente. Cubrir la torta con esta cobertura.

www.alergialimentaria.unlugar.com

Sitio de información y apoyo a personas con alergias por los alimentos