

"PIE" DE MADUIXES

INGREDIENTS

- 2 Tasses Galeta de Vainilla mòlta
- 100 Grams Mantega Sense Sal fosa
- 1 Lata Llet Condensada
- 1/2 Tassa Maduixes liquades
- 3 Unitats Llimona (Suc)
- 4 Unitats Rovell d'ou
- 1 Tassa Maduixes picades en rodanxes

PAS A PAS

1. Barrejar la galeta amb la mantega i disposar-ho en el fons del motlle. Pressionar amb l'ajuda d'una cullera.
2. Per al farciment barrejar la llet condensada, les maduixes liquades, el suc de llimona, les gemmes i abocar-lo en la base de galeta.
3. Portar al forn, preescalfat a 180 ºC, per 10 minuts. Retirar i deixar refredar.
4. Decorar tota la part superior del peu amb maduixes tallades en rodanxes.

