

imprimir

**PTITCHEF**  
Les recettes gourmandes pour tous



Para **LaCocinaDeAdita** (<http://www.lacocinadeadita.com>)

## Pastel crujiente de miel



**Tipo de receta:** Postre

**Número de partes:** 1 porciones

**Tiempo de preparación:** 20 Minutos

**Tiempo de cocción:** 20 Minutos

**Listos en:** 40 Minutos

**Dificultad:** Fácil

### Ingredientes:

100 gr. De mantequilla  
100 gr. De miel  
100 gr. De harina  
100 gr. De azúcar glass  
1 clara de huevo  
Para el relleno  
Nata  
Fresón  
Semillas de amapola.

### Preparación:

Tamizamos la harina con el azúcar glass.

En un bol ponemos la clara añadimos la harina y el azúcar mezclamos con una cuchara de madera.

Le añadimos la mantequilla en pomada y movemos.

La miel la ponemos en el microondas y la templamos para que se quede líquida sin que cueza y si no la calentamos en un cazo.

Le añadimos la miel templada a la masa y moveremos bien para que se integre todo.

Engrasamos con mantequilla un molde, y el horno lo encendemos unos 10 minutos antes.

Ponemos la masa en una manga pastelera y cubrimos el fondo para que nos quede de unos 3 milímetros, alisamos con una espátula.

El horno lo tenemos a 180° en unos 10 minutos esta cocido la retiramos del horno y enseguida la desmoldamos y cortamos con un cuchillo bien afilado unos cuadrados. Ponemos un poco de nata en un cuadrado.

Sobre la nata ponemos unos fresones y tapamos con otro cuadrado.

Podemos hacerle de dos piso o de tres.

Adornamos con semillas de amapolas, espero que os

guste es muy rico besos.

Adita