



## *Paso a Paso*

### Pascualina de Fresa

**Descripción:** Pascualina de Fresa.

- Ingredientes:**
- 57 gr. de Mantequilla sin sal
  - 30 gr. de Harina de Trigo
  - 112 gr. de Azúcar
  - 120 ml. de Butter Milk
  - 275 gr. de Fresas frescas
  - 1 Huevo talla M
  - 1 cucharadita de pasta de vainilla
  - 1 cucharadita de Levadura química
  - ¼ de cucharadita de Sal



**Preparación:** Antes de comenzar debemos de precalentar el horno a 180° C y recordar que la mantequilla debe estar a temperatura ambiente.

El molde utilizado para esta receta es de 15cm de diámetro y 2,5 cm. de altura.

En las siguientes páginas te diremos cómo puedes realizar una deliciosa pascualina de fresa sólo 8 sencillos pasos.



Síguenos en Facebook!!!

<http://www.facebook.com/chispitartas>

<http://www.chispitartas.com>  
E-mail: [chispitartas@gmail.com](mailto:chispitartas@gmail.com)



**1**



**Lo primero, colocamos la mantequilla junto con el azúcar y batimos hasta obtener una crema suave y blanca.**

**2**



**Agregamos el huevo y batimos ligeramente.**

**3**



**Añadimos la pasta de vainilla y batimos.**

**4**



**Tamizamos la harina de trigo junto con la levadura y la sal, luego la añadimos a la mezcla.**

**5**



**Agregamos el buttermilk.**

**6**



**Mezclamos hasta obtener una masa homogénea y vertemos en nuestro molde, previamente engrasado y enharinado.**

7



**Cortamos las fresas por la mitad y colocamos la parte cortada hacia abajo, podemos espolvorear con un poco de azúcar por encima.**

8



**Llevamos al horno previamente calentado a 180°C por unos 35 minutos o hasta que al insertar un palillo salga limpio.**