

DESAYUNO

TARDALETAS CON CHOCOLATE Y FRAMBUESA



Ingredientes:

- 150g mantequilla t°ambiente
- 100 gr de azúcar flor
- 1 huevo
- 1 cucharada de vainilla
- 250g de harina sin polvos
- 150g de crema
- 250g de chocolate semi amargo picado
- 60g de mantequilla fría
- Frambuesas/ berries

Preparación:

- Poner en un Bowl 150 g de mantequilla a temperatura ambiente más 100 gramos de azúcar flor y batir con batidora eléctrica hasta que este suave. Agregar 1 huevo más 1 cucharada de vainilla y dejar la batidora, agregar 250 g de harina sin polvos y unir todo. Poner la masa en los moldes, previamente aceitados, esparciendo con los dedos y llevar al refrigerador por 30 min o 15 en el freezer. Llevar al horno a 180 grados por 20 min o hasta que se empiecen a dorar los bordes.
- Poner en un pocillo que pueda ir al microondas 150 g de crema hasta que hierba. Agregar la crema hirviendo, 250 g de chocolate semi amargo picado, deja reposar y revolver para hacer una mezcla suave y lisa. Agregar 60g de mantequilla fría para que quede brillante. Poner la mezcla dentro de las Macitas cocinadas.
- Decorar con frambuesas o el Berry que quieras, antes de que esté 100% solidificado el chocolate, para que así queden pegadas.

