- Tartaleta de chocolate -

INGREDIENTES

- ½ taza de Cocoa Postrelicioso
- ¼ de taza de Azúcar Glass Postrelicioso
- 1 taza de crema para batir, sin azúcar
- Un huevo
- Un chorrito de Vainilla Molina
- Frambuesas para decorar
- Masa de hojaldre para la base

PROCEDIMIENTO

1. Precalienta el horno a 180 ºC.

2. Extiende la masa de hojaldre y cubre dos moldes de tartaleta. Reserva.

3. En un bol mezcla la crema para batir, el huevo, el chorrito de Vainilla Molina, la Cocoa y el Azúcar Glass Postrelicioso.

4. Vierte la mezcla sobre las bases de tartaletas y llévalas al horno.

5. Hornea de 15 a 20 minutos.

6. Retíralas del horno y déjalas enfriar.

7. Adorna las tartaletas con frambuesas frescas.