

## - 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 °C.
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.