

- Mini tartaletas de chocolate y caramelo -



INGREDIENTES

MASA TARTELETAS:

- 2½ TAZAS DE HARINA DE TRIGO
- 16 CDAS. DE MANTEQUILLA, SIN SAL FRÍA
- 1 CDTA. DE AZÚCAR
- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- 1 PIZCA DE SAL

- 2 A 3 CDAS. DE AGUA FRÍA

RELLENO:

- 250 GRS DE CHOCOLATE DE LECHE

- 150 GRS DE CREMA

- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

- SALSA DE CARAMELO

- AVELLANAS CARAMELIZADAS PARA DECORAR

PROCEDIMIENTO

1. PARA HACER LA MASA COLOCA TODOS LOS INGREDIENTES EN UN BOL GRANDE O EN EL PROCESADOR DE ALIMENTOS Y COMBINA MUY BIEN HASTA INTEGRARLOS TODOS.
2. ENVUELVE LA BOLITA DE MASA EN PAPEL FILM PLÁSTICO Y LLEVA AL REFRIGERADOR POR 1 HORA.
3. PRE CALIENTA EL HORNO A 180°C.
4. ESTIRA LA MASA EN UNA SUPERFICIE LIGERAMENTE ENHARINADA, AYUDÁNDOTE DE UN RODILLO.
5. EXTIENDE LA MASA Y FORRA MOLDECITOS DE TARDALETAS.
6. HORNEA DE 10 A 12 MINUTOS O HASTA QUE ESTÉN DORADAS.
7. RETIRA DEL HORNO Y DEJA ENFRIAR.
8. PARA HACER EL RELLENO, COLOCA EN UN TAZÓN EL CHOCOLATE, LA CREMA Y EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA.

9. LLEVA LA MEZCLA AL MICROONDAS POR 1 MINUTO, MEZCLA Y RESERVA.

10. RELLENA CADA MINI TARTAleta CON UN POCO DE SALSA DE CARAMELO, SEGUIDAMENTE CUBRE CON EL CHOCOLATE, DEJA QUE EL CHOCOLATE CUAJE. PUEDEN LLEVARSE AL REFRIGERADOR POR UNOS 10 MINUTOS PARA ACELERAR EL PROCESO.

11. ADORNA CON AVELLANAS CARAMELIZADAS.