



Mini tartas de chocolate con dulce de leche

Descripción

[vc_row][vc_column width=»1/3?][vc_column_text]

Después de haber vivido años en Argentina, ¡es imposible para mí no proponer alguna receta con dulce de leche! ¡Estas mini tartas de chocolate con dulce de leche son muy fáciles de hacer y son una delicia! Además, se puede usar la receta de la masa para cualquier tarta dulce: tiene una textura muy agradable y un sabor neutro que se combina sin problemas. Esta receta va a complacer a adultos y niños. Es una muy buena receta para hacer con niños.

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_single_image image=»2216? img_size=»full» onclick=»zoom»][/vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Receta de las mini tartas de chocolate con dulce de leche

[/vc_column_text][/vc_column][vc_row][vc_row equal_height=»yes» content_placement=»top» css=».vc_custom_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;}»][vc_column width=»1/5?][vc_column_text]

20 tartas de 5cm de diámetro

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width=»1/5?][vc_column_text]

Preparación 20 min

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width=»1/5?][vc_column_text]

Reposo 30 min

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width=»1/5?][vc_column_text]

Cocción 10 min

[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»1/5?][vc_column_text]Nivel fácil[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row][vc_column width=»1/3?][vc_column_text css=».vc_custom_1581872741742{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Ingredientes

Para la masa sablé (pasta frola)

- 40g de azúcar glaseado (o impalpable)
- 20g de azúcar de caña o de coco
- 100g de mantequilla blanda (no debe estar derretida)
- 1 pizca de sal
- 40g de almendras en polvo fino
- 170g de harina
- 1 huevo

Para el relleno

- 200g de chocolate negro de repostería
- 50g de mantequilla
- 1 frasco de dulce de leche

[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_column_text]

Paso a paso

1. Mezclar los azúcares y la mantequilla para obtener una consistencia de pomada.
2. Después, agregar juntos la sal, las almendras en polvo y la harina. Mezclar con la pulpa de los dedos hasta obtener una consistencia arenosa. Cuidado, no hay que amasar, sólo mezclar con la punta de los dedos.
3. Luego, incorporar el huevo y mezclar rápidamente para obtener una masa homogénea. No hay que amasar mucho, pero el huevo sí tiene que estar bien integrado con la mezcla arenosa para formar una bola.
4. Poner en un film plástico y dejar reposar 20-30 min en la nevera.
5. Estirar la masa con un rodillo de amasar y cortar círculos del tamaño de las mini tartas.
6. Poner en el molde, pinchar el fondo con un tenedor y hornear sin rellenar por 10-15 min. La masa tiene que estar ligeramente dorada.
7. Sacar del horno y dejar enfriar unos minutos.
8. Mientras tanto, derretir a fuego bajo el chocolate con la mantequilla.
9. Una vez que las masas estén frías, poner una primera capa muy fina de chocolate en el fondo. Permite que la masa no absorbe el dulce de leche y es delicioso!
10. Agregar después una cuchara de dulce de leche en cada tarta, y cubrir con chocolate. Dejar enfriar (las pongo en la nevera).
- 11.

[/vc_column_text][/vc_column][/vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Mini tartas de chocolat con dulce de leche : tips

- Se puede reemplazar el azúcar de caña o de coco por azúcar blanco o azúcar glaseado.
- Para la cocción sin relleno, yo lleno las masitas con alubias (frijoles) crudas, eso impide que la masa se hinche y haga burbujas al hornearla.
- Prefiero usar chocolate negro, porque su sabor permite resaltar mejor el sabor del dulce de leche y por otra parte las tartas no quedan demasiado dulces. Es posible usar chocolate con leche, pero en este caso aconsejo baja la cantidad de azúcar en la masa de un tercio.

[/vc_column_text][/vc_column][/vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column width=»1/6?»][/vc_column][vc_column width=»2/3?»][vc_message message_box_color=»mulled_wine» icon_fontawesome=»fa fa-camera» css=».vc_custom_1578334845364{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Si cocinas recetas del blog, no dudes en sacar fotos al resultado y publicarlas en redes sociales con la mención **@vidaypimienta** o el hashtag **#vidaypimienta**

¡Muchas gracias por tu colaboración y que cocines rico!

[/vc_message][/vc_column][vc_column width=»1/6?»][/vc_column][/vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column][vc_separator color=»mulled_wine» border_width=»3?» el_width=»50?»][/vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type=»post» max_items=»-1?» style=»lazy» items_per_page=»4?» show_filter=»yes» element_width=»3?» gap=»10?» orderby=»rand» item=»basicGrid_NoAnimation» initial_loading_animation=»none» grid_id=»vc_gid:1581872438667-72aa3b9ab654b33c6fecc78df0e053a9-7?» taxonomies=»98, 184?» filter_source=»category»][/vc_column][/vc_row]

CATEGORY

1. Merienda y snacks
2. Postre
3. Rincón dulce

POST TAG

1. chocolate
2. vegetariano

Categoría

1. Merienda y snacks
2. Postre
3. Rincón dulce

Etiquetas

1. chocolate
2. vegetariano

Fecha de creación

23/11/2019

Autor

admin

default watermark