

Chocofrola

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

para el relleno

Dulce de leche repostero: 400 gr

Dulce de batata: 400 gr

para la masa

Manteca: 150 gr

Azúcar: 150 gr

Yemas: 4

Harina 0000: 220 gr

Cacao Amargo: 30 gr

Polvo Para Hornear: 1 Cucharadita

Sal: 1 Cucharadita

Preparación de la Receta

- En un bowl colocar *manteca* y azúcar
- Batir hasta formar una *crema*
- Incorporar las yemas y batir
- Tamizar la *harina*, el polvo de hornear, la sal y el cacao amargo sobre el cremado e integrar
- Fresar para terminar de unir
- Cubrir la masa con film y llevar a la heladera por 30 min
- Una vez fría, dividir la masa en 2, estirar dejando 5mm de espesor cada bollo
- Mezclar un poco de *manteca* derretida con unas cucharadas de cacao, y pintar el molde con un pincel
- Cubrir con una parte de la masa, la base de una tartera

Para el relleno

- Colocar dulce de leche y dulce de *batata* pisado, en dos mangas diferentes
- Sobre la masa dibujar un botón en el centro con el dulce de leche y desde ahí intercalar dulce de *batata* y dulce de leche en forma circular hasta completar toda la base

- Estirar la otra masa y cortar tiras de 2 cm de ancho y colocarlas cruzadas para decorar
- Hornear a 160°C por 40 min
- Dejar enfriar y espolvorear azúcar impalpable en los bordes
- Cortar y servir

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chocofrola>