

Chocotorta por Andrea Dopico

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Azúcar Glas: 115 grs

Dulce de leche: 400 grs

Fecula De Maiz: 40 grs

Harina: 200 grs

Leche: 500 miliitros

Queso Crema: 400 grs

Cacao en Polvo: 55 grs

Extracto de vainilla: 5 grs

Ganache de chocolate: 450 grs

Huevo: 1 unidad

Mantequilla: 150 grs

Sal: 2 grs

Preparación de la Receta

- Batir la *mantequilla* junto al azúcar glas, el extracto de vainilla y el *huevo*.
- En otro bol, tamizar la *harina*, *maicena*, cacao en polvo y sal e ir añadiéndolo poco a poco a la mezcla hasta que esté todo integrado.
- Tapar la masa con papel film y reservar en la nevera durante 1 hora.
- Una vez reposada, estirar la masa entre dos papeles encerados y recortar rectángulos del mismo tamaño.
- Poner los rectángulos en la bandeja de horno y hornear durante 10-12 minutos a 165 °C.

Para el relleno

batir el queso crema junto al dulce de leche y poner en una manga pastelera para que sea má suave

- S fácil extenderlo
- Montamos la tarta poniendo una galleta y humedeciéndola con leche.
- A continuación, ponemos una capa de la mezcla de queso y dulce de leche y repetimos el proceso poniendo otra galleta encima.
- Cuando hemos puesto las capas deseadas, terminamos la tarta con una cobertura de *chocolate*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chocotorta-por-andrea-dopico>