

Masitas tentación

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Manteca blanda: 150 gr

Huevo: 1

Harina 0000: 230 gr

Azúcar impalpable: 150 gr

Cacao Amargo: 20 gr

Café Instantáneo: 1 Cucharada

para el relleno

Crema de leche: 200 ML

Chocolate: 200 gr

Chocolate con leche fundido:

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar la *manteca* junto con el azúcar impalpable hasta obtener una *crema* pálida
- Sumar el *huevo* e integrar
- Agregar el cacao, la *harina* 0000 y el *café*
- Integrar bien con cuidado, no sobre amasar hasta formar una masa
- Estirar entre 2 films y enfriar bien
- Una vez fría espolvorear la masa con cacao en polvo arriba estirar bien finita
- Cortar con cortante grande y a la mitad de las tapas cortarles un círculo en el centro.
- Colocar sobre una placa con papel *manteca* y llevar al horno precalentado previamente a 160° 8/10 min.

Para la ganache

- Calentar la *crema* y sumar el *chocolate* picado
- Dejar reposar 30 segundos y mezclar hasta integrar
- Enfriar hasta que tome cuerpo
- Rellenar las tapitas y para el centro colocar un botón de *chocolate* con leche cobertura previamente fundido.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/masitas-tentacion>