# Tarta de Waffles con Pepitas de Chocolate



## Ingredientes

### Glaseado de crema de cacahuetes

**Azúcar Glas**: 130 Gramos
**Crema de cacahuetes**: 250 Gramos
**Nata para montar**: 45 miliitros
**Queso Crema**: 500 Gramos
**Extracto de vainilla**: 2 cditas.

### Plátanos al caramelo salado

**Plátano en rodajas**: 4 Unidades
**Salsa de caramelo con mantequilla salada**: 250 miliitros

### Waffles

**Azucar**: 37 Gramos
**Bicarbonato De Sodio**: 1 y 1/2 cdta
**Buttermilk**: 750 miliitros
**Huevos**: 3 Unidades
**Harina**: 450 Gramos
**Levadura en polvo**: 1 cda
**Mantequilla sin sal derretida**: 115 Gramos
**Mini pepitas de chocolate**: 175 Gramos
**Sal fina**: 3/4 cdta
**Extracto de vainilla**: 2 cditas.

## Preparación de la Receta

### Waffles

- Mezclar la *harina*, el azúcar, la *levadura* en polvo, el bicarbonato de sodio y la sal en un bol
- Añadir buttermilk, los huevos, la *mantequilla* fundida y la vainilla y mezclar hasta que se integren.
- Agregar las mini pepitas de **chocolate**.
- Calentar la wafflera
- Tener a mano dos bandejas para hornear con rejillas para enfriar sobre ellas
- Engrasar ligeramente la wafflera y llenar con la masa.
- Cocinar hasta que se doren bien.

## Glaseado

- Con una batidora eléctrica mezclar el queso *crema* y la *crema* de cacahuetes a velocidad media alta hasta que la mezcla quede esponjosa
- Incorporar el azúcar glas y volver a mezclar (comenzar a velocidad baja hasta que esté integrado)
- Agregar la *nata* y la vainilla y batir hasta que la *crema* quede suave

## Plátanos

- Calentar un poco el caramelo para ablandarlo y añadir las rodajas de plátanos
- Remover para que se impregnen bien del caramelo.

## Armado

- Poner un waffle enfriado en un soporte o una fuente.
- Extender una cantidad generosa de glaseado de cacahuetes y seguir con una sola capa de plátanos al caramelo
- Tapar con el siguiente waffle y repetir la acción hasta que tengamos 4  apilados
- Terminar la parte superior con una cucharada de glaseado de cacahuetes, extendiéndola y cubriendo con los plátanos restantes
- Rociar con la salsa de caramelo restante sobre los laterales
- Enfriar la tarta hasta que esté lista para servir.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-waffles-con-pepitas-de-chocolate**