

Tarteleta de Caramelo, Anís y Cajú

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Manteca: 60 g

Agua: 60 cc

Licor de Anís: 20 cc

Azucar: 300 g

Chocolate Semiamargo: 120 g

Preparación de la Receta

- Para realizar la masa de las tarteletas [ver aquí](#)
- Caramelizamos a seco 300 g de azúcar.
- Cuando adquiera *color* oscuro incorporamos 60 g de *manteca*, revolvemos y llevamos a un bol.
- Incorporamos al bol 60 cc de agua, mezclamos, agregamos 120 g de *chocolate* semiamargo y 20 cc de *licor* de anís
- Mezclamos bien.
- Rellenamos las tarteletas cocidas y terminamos con piñones y castañas de **cajú**.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarteleta-de-caramelo-ani-s-y-caju>