

Tiernitos de Chocolate con Dulce de Leche



Ingredientes

Almendras en polvo: 60 grs

Chocolate derretido: 150 grs

Coco rallado: c/n

Dulce de leche de repostería: 150 grs

Azucar: 100 grs

Chocolate: 150 grs

Huevos: 3 Unidades

Mantequilla: 120 grs

Preparación de la Receta

- Hacer bolitas de dulce de leche y pasar por coco rallado
- Batir los huevos con el azúcar y espumar bien.
- Agregar el **chocolate** y la *mantequilla* (previamente derretidos en el microondas).
- Añadir el polvo de almendras con movimientos envolventes y con esta mezcla llenar la mitad de unos moldecitos para cupcakes o flanes.
- Poner una bolita de dulce de leche y coco en cada molde y tapar con más preparación.
- Hornear 10 minutos a 180 °C.
- Se pueden comer fríos o calientes.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tiernitos-de-chocolate-rellenos-con-dulce-de-leche>