

Creador: Monónimo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 100 g de masa de hojaldre
- 1 dl de nata líquida de cocina
- 150 g de chocolate blanco
- 1 yema de huevo
- 1 dl de nata líquida para montar
- 15 nueces peladas
- Flores comestibles para decorar

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 200°. Forrar las tartaletas con la masa de hojaldre, poner un papel de hornear con legumbres encima de las tartaletas. Hornear durante 10 minutos, retirar el papel de horno y hornear durante 5

minutos más. Poner a calentar la nata líquida, cuando hierva, incorporar el chocolate troceado; retirar del fuego, tapar y dejar reposar durante 5 minutos. Terminar de mezclar la nata con el chocolate e incorporar la yema. Reservar en el frigorífico hasta que enfríe completamente. Montar la nata, incorporar con movimientos envolventes a la mezcla de chocolate junto con las nueces machadas. Rellenar las tartaletas con la mezcla de chocolate y servir decoradas con flores comestibles.