TARTITAS DE CHOCOLATE Y PLATANO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: karma

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 lámina hojaldre
- 3 platanos
- Azúcar glass
- Mantequilla
- 59 gr. Chocolate 70% cacao
- 5cl nata líquida
- 1 c.p. Agua
- 10gr mantequilla
- 1 huevo pequeño
- 15 gr almendras milidas
- 25 gr azúcar
- 5 gr harina

Preparación:

Paso 1

Horno a 200. Picamos el chocolate myst pequeño y reservamos. En una cacerola , hervimos lla nata líquida y el agua y vertemos el chocolate picado, en tres veces, sin dejar de remover para conseguir una cremosa mezcla. Incorporamos la mantequilla, el huevo y las almendras, mezclamos bien y añadimos el azúcar y la harina tamizada. Con un corta pastas troquelamos el hojaldre y ponemos sobre el papel del horno. Pinchamos con un tenedor y los pintamos con una cuchara crema de chocolate (que no llegue a los bordes) (más o menos una cuchara de postre) ponemos las rodajas de plátano, solapando una con otras. Espolvoreamos azúcar glass. Horneamos unos 25-30 minutos.