

Masa quebrada cacao y almendras (tartaleta choco)

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Bizcochos · Procedencia: Cafetito · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

500 gr	Harina repostería
50 gr	Cacao
300 gr	Mantequilla
188 gr	Azúcar glass
63 gr	Almendras — harina
8 gr	Vainilla — en polvo (opcional)
5 gr	Sal
105 gr	Huevos

ELABORACIÓN

Todos los ingredientes juntos en la TH 15 segundos velocidad 6, sacamos filmamos y dejamos reposar mínimo 12 horas.

Pasado ese tiempo, sacamos estiramos bien y con un cortapastas cortamos redondeles más grandes que el molde que vamos a utilizar, en este caso son unas tartaletitas súper pequeñas, una vez estén todas preparadas las pinchamos y volvemos a meter a la nevera mejor alrededor de 1 hora.

Calentamos el horno a 170°C, y directamente de la nevera al horno, alrededor de 20-25 minutos.

Una vez terminadas las impermeabilizamos con una mezcla de yemas de huevo y nata (ya se los he dado muchas veces y no me quiero repetir), dejamos que se seque por 1 minuto en el horno.