

Tartaleta de caramelo, choco y frutos secos

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0

Masa quebrada

115 gr Azúcar

40 gr Glucosa

20 gr Azúcar invertido

135 gr Nata - líquida

75 gr Chocolate Negro - de leche

90 gr Nueces

ELABORACIÓN

Azúcar blanquilla + glucosa al fuego para hacer un caramelo dorado, no lo tostemos demasiado que el sabor amarga mucho. Añadimos la nata mezclada con el azúcar invertido o mil, muy caliente, mucho cuidado con este paso, añadirla poco a poco porque sube muchísimo y quema aún más, revolvemos bien añadimos la nueces troceadas, apartamos del fuego y agregamos la cobertura de leche. Rellenamos las tartaletas. Encima tiene tiras limón confitadas.