CANOAS DE CHOCOLATE CON FRUTOS DEL BOSQUE

Dificultad: Baja

Porciones: 25

Tiempo: 20 minutos

Información Nutricional

Energía:	198 Kcal
Proteinas:	2.6 g
Grasa Total:	12.2 g
Colesterol:	26.0 mg
H. de Carbono:	20.0 g
Fibra Dietética:	1,7 g
Sodio:	60 mg

Ingredientes

2 Tazas de harina

1 Taza de azúcar flor

½ Taza de margarina

1 Huevo

2 Cajitas de crema larga vida NESTLÉ®

2 chocolate DARK® NESTLÉ®

1 Caja de frutillas de 500 g

1 Caja pequeña de arándanos

1 Caja pequeña de frambuesas

Preparación

1.- Para la masa junta en un bowl la harina con la azúcar flor, agrega la mantequilla y comienza a frotar con las yemas de tus dedos hasta conseguir granos como arena, puedes también frotar con tus manos. Una vez lista, agrega de una vez el huevo y trabaja suavemente hasta conseguir una masa compacta que no se pegue en las manos.

2.- Estira la masa y forra moldes individuales de tarta de 6 a 8 cms aproximadamente. Hornéalas a temperatura alta del 180°C durante 10 a 12 minutos hasta dorarlas levemente. Una vez listas retíralas del horno y enfríalas.

3.- Aparte, calienta la crema larga vida NESTLÉ® en una cacerola pequeña. Una vez que hierva, retira del fuego y agrega el chocolate DARK® NESTLÉ® cortado en pequeños trozos. Revuelve constantemente hasta derretir el chocolate por completo. Una vez lista la preparación rellena las canoas, refrigera durante 20 minutos para que el relleno tome textura. Finaliza acomodando los frutos del bosque de manera decorativa y sirve cuando gustes.