



Dificultad:  
Media



Porciones:  
8



Tiempo:  
40 minutos

## Información Nutricional

Energía:	406 Kcal
Proteínas:	4.5 g
Grasa Total:	16.9 g
Colesterol:	86.0 mg
H. de Carbono:	58.0 g
Fibra Dietética:	1,3 g
Sodio:	170 mg

## NAPOLEÓN DE CHOCOLATE Y SALSA DE BERRIES

### Ingredientes

- ¾ Taza de mantequilla (100 g) a temperatura ambiente
- ¾ Taza de azúcar flor (100 g)
- ¾ Taza de harina cernida (100 g)
- 2 Huevos
- 2 Cucharadas colmadas de CHOCOLATE EN POLVO NESTLE
- 2 Tazas de berries surtidos frescos o congelados
- ¾ Taza de azúcar granulada
- ½ Taza de agua
- 8 Bolas de CASSATA DE CHOCOLATE SAVORY
- Berries frescos para decorar

### Preparación

1.- Junta la mantequilla con la azúcar flor en un bowl, bate hasta conseguir una preparación cremosa, añade los huevos uno a uno batiendo constantemente. Finaliza con la harina y el CHOCOLATE EN POLVO NESTLE, bate nuevamente hasta homogenizar. Vierte la preparación sobre una lata extendida previamente enmantecada y cubierta con papel mantequilla.

2.- Extiende con la ayuda de una espátula de manera que quede delgada y extendida. Lleva a horno pre-calentado de 180°C y hornea durante 6 a 8 minutos hasta dorar levemente. Una vez lista, retira del horno y deja entibiar, con la ayuda de un molde cilíndrico corta 16 círculos, retíralos cuidadosamente del papel mantequilla y reservalos.

3.- Aparte, en una cacerola junta la azúcar granulada con el agua indicada, lleva a fuego fuerte y cuando veas que las burbujas están levemente mas espesas, agrega los berries de una vez y cocina durante 6 a 8 minutos removiendo de vez en cuando hasta alcanzar la textura deseada. Una vez lista, retira del fuego y enfría.

4.- En un plato coloca un círculo de chocolate, sobre este deja la bola de helado CASSATA DE CHOCOLATE

SAVORY y cubre con el otro círculo de chocolate. Presiona levemente para que se unan bien, en uno de los costados vierte un poco de la salsa fría y decora con frutas frescas como más te guste.

**Sugerencia**

Puedes dejar las bolas de helado listas con anticipación, solamente déjalas en una bandeja con papel alusa plast y en el congelador.

