



Dificultad:
Media



Porciones:
12



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	372 Kcal
Proteínas:	7.4 g
Grasa Total:	25.6 g
Colesterol:	93.0 mg
H. de Carbono:	28.3 g
Fibra Dietética:	0,7 g
Sodio:	233 mg

TARTA DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS SIN AZÚCAR

Ingredientes

Masa

- 1 ½ Taza de harina
- 2 Cucharadas de sucralosa en polvo
- 1 Cucharada de polvos de hornear IMPERIAL®
- 1 Taza de margarina
- 2 Yemas de huevo

Crema de chocolate

- ½ Lt de leche líquida
- 5 Cucharadas de maicena
- 3 Yemas de huevo
- 2 Cucharadas rasas de sucralosa en polvo
- 2 Barras de chocolate SAHNNE NUSS® libre de azúcar cortado en pequeños trozos
- ½ Taza de almendras picadas

Preparación

1.- Para la masa junta la harina con la sucralosa y el polvos de hornear IMPERIAL®, añade la margarina y trabaja con tus dedos frotando continuamente hasta lograr migas. Agrega las dos yemas de huevo y presiona hasta obtener una masa compacta sin que se pegue en las manos, refrigera durante 15 min.

2.- Estira la masa sobre un molde desmontable de 24 cm de diámetro previamente enmantequillado y enharinado. Pincha con un tenedor y lleva a horno pre-calentado a temperatura media alta de 180°C y hornea durante 10 a 15 minutos hasta dorar levemente, una vez lista retírala y deja enfriar.

3.- Para la crema de chocolate, calienta ¾ partes la leche líquida en una cacerola, aparte mezcla el resto de la leche con la maicena y las yemas de huevo, revuelve hasta mezclar bien. Una vez que la leche hierva agrega de una vez la maicena disuelta y revuelve constantemente hasta

espesar, hierva solo 10 segundos más. Retira del fuego y agrega la sucralosa y revuelve nuevamente.

4.- Agrega a la crema caliente el chocolate SAHNNE NUSS® libre de azúcar y revuelve constantemente hasta derretirlo. Vierte esta preparación sobre la masa y deja enfriar. Una vez listo decora con almendras por los bordes y sirve cuando gustes.

