

Tartaletas de chocolate y almendras



Dedicación : 10 minutos
Horneado : 15 minutos
Cantidad : 32 mini-tartaletas



Ingredientes:

- 90 g de azúcar en polvo
- 2 huevos medianos
- 1 yema
- 200 ml nata líquida 35% MG – (crema de leche)
- 120 g chocolate negro fondant
- 60 g de almendras laminadas

Tartaletas:

- 2 paquetes de 16 mini-tartaletas neutras, o bien, un paquete de 16 tartaletas neutras grandes

En esta ocasión preparamos unas ricas tartaletas de chocolate con almendras que son un auténtico vicio. Utilizamos como base unas galletas de tartaletas que aportarán el toque crujiente, rellenamos con una sabrosa mousse de chocolate y finalizamos decorando con almendras en láminas. Es un postre rápido, fácil y muy sabroso....

- 1** Comenzamos batiendo en un bol el **azúcar** en polvo con los **huevos** y la **yema**. Mezclamos con unas varillas hasta que queden espumosos. Añadimos la **nata** líquida (crema de leche), mezclamos y vertemos la mezcla en un cazo. La coceremos al baño María, para ello ponemos a calentar agua en un recipiente más grande, colocamos el cazo con la mezcla y cocemos durante unos **3-4 minutos**.
- 2** Ponemos a precalentar el horno a 150º C. A continuación trituramos el **chocolate** finamente y lo añadimos a la crema que tenemos al baño María el chocolate troceado y mezclamos hasta que se disuelva. Cuando tengamos el chocolate disuelto y la mezcla espesa retiramos del fuego.
- 3** Disponemos sobre una bandeja con papel de hornear las **mini-tartaletas** y con ayuda de una cuchara las rellenamos. Espolvoreamos por encima las **almendras** laminadas y llevamos al horno. Horneamos unos **15 minutos a 150º C** en la mitad del horno con calor arriba y abajo. Pasado ese tiempo las retiramos y dejamos que se tiemplan. Pueden servirse templadas o frías.

