



TARTA DE CHOCOLATE BLANCO CON ZARZAMORA

Ingredientes:

- 1 ½ barra de mantequilla, fundida (135g)
- 45 galletas tipo Marías, molidas
- 1 molde para tarta
- 250 g de chocolate blanco, fundido
- 1 taza de crema para batir (250ml) 1 taza de zarzamoras

Procedimiento:

1. Mezcla la mantequilla con las galletas molidas hasta formar una pasta, coloca un poco de esta en la base del molde para tarta previamente forrado con papel aluminio, refrigera por 15 minutos y reserva.
2. Mezcla el chocolate con la crema para batir hasta incorporar por completo, vierte la mezcla en el molde de tarta que reservaste y coloca las zarzamoras en forma decorativa. Refrigera por 1 hora o hasta que esté firme.
3. Desmolda y ofrece

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4