



TARTAS BICOLOR DE CHOCOLATE

Ingredientes:

Para la masa:

- 1 barra de mantequilla (90 gr)
- 1 cucharada de azúcar
- 1 huevo
- 2 cucharadas de leche
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 ½ tazas de harina de trigo

Para el relleno:

- 1 taza de crema para batir
- 200 gr de chocolate semiamargo
- 1 taza de crema para batir
- 200 gr de chocolate blanco
- 8 piezas de fresas
- Hojas de menta para decorar

HORNO PRECALENTADO 180°C

Procedimiento:

1. Para la masa, bate la mantequilla hasta que esté suave. Agrega el azúcar, el huevo, la leche y la esencia de vainilla. Por último, añade la harina de trigo. Mezcla hasta formar una masa homogénea. Refrigerar por 30 minutos.

-
2. Estira la masa y forra seis moldes individuales para tartas. Pica el fondo con un tenedor. Cubre con papel aluminio y rellena las bases con semillas secas (frijol, lentejas, arroz). Hornea por 25 minutos. Reserva.
 3. Calienta la crema y viértela sobre el chocolate semiamargo.
 4. Calienta la otra crema y viértela sobre el chocolate blanco.
 5. Rellena la mitad de cada tarta con la mezcla de chocolate semiamargo. La otra mitad, rellénala con la mezcla de chocolate blanco.
 6. Rebana las fresas y colócalas en medio de los dos chocolates.
 7. Refrigerera por 30 minutos.
 8. Sirve y ofrece

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	25 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6