



TARDALETAS DE CHOCOLATE BLANCO CON ZARZAMORAS

Ingredientes:

- 1 ½ barra de mantequilla fundida (135g)
- 45 galletas Marías molidas
- 200g de chocolate blanco en trozos
- 1 taza de crema para batir (250ml)
- 1 taza de zarzamoras
- 4 Moldes para tartaletas

Procedimiento:

1. Mezcla la mantequilla con las galletas molidas hasta formar una pasta, coloca un poco de esta en la base de los moldes para tartaleta previamente forrados con papel aluminio, refrigera por 15 minutos y reserva.
2. Funde el chocolate a baño María y mézclalo con la crema para batir hasta incorporar por completo, vierte un poco de la mezcla en las tartaletas que reservaste y coloca las zarzamoras en forma decorativa.
3. Refrigera por 1 hora o hasta que estén firmes.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Medio

Porciones:

4