



TARTA DE CHOCOLATE BLANCO CON ZARZAMORA

Ingredientes:

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

Procedimiento:

1. Mezcla la mantequilla con las galletas molidas hasta formar una pasta, coloca esta mezcla en un molde para tarta previamente forrado con papel encerado, refrigera por 15 minutos y reserva.
2. Mezcla el chocolate previamente fundido con la crema para batir hasta incorporar perfectamente. Vierte la mezcla en la base de galleta, 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