



Tartitas Choco de Pascua

12 raciones



Nivel medio

hasta 40 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

cazo
batidora eléctrica con varillas metálicas
bandeja del horno
Molde redondo de 20cm Ø

Para la masa:

1 pack de Preparado para Tarta de chocolate Dr. Oetker
125 g mantequilla o margarina
3 huevos

Para la decoración:

1 paquete de Fondant de azúcar Dr. Oetker
Colorantes Alimentarios Dr. Oetker
1 bolsa de Almendras crocanti Dr. Oetker
1 bote de sirope de chocolate

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno: Eléctrico 200°C (arriba y abajo) • Ventilación 180°C • Gas: posición 3-4
- 2 Engrasar el molde con mantequilla o margarina.
- 3 Derretir la mantequilla o margarina en un cazo.

Preparación de la masa:

- 4 Verter el contenido del sobre con la mezcla preparada en un recipiente seco.
- 5 Añadir la mantequilla o margarina derretida, los huevos y batir todo hasta obtener una masa homogénea.

Horneado:

- 6 Repartir la masa en 6-8 moldes pequeños (dependiendo del tamaño de los mismos).





- 7 Colocar la bandeja en la parte inferior del horno y hornear durante aprox. 20 minutos.
- 8 La tarta está lista cuando al introducir un palillo no quedan restos de masa enganchados.
- 9 Después de hornear dejar reposar 10 minutos en el molde.

La decoración:

- 10 Terminar con una cobertura de chocolate y formar un conejito o unas zanahorias de fondant Dr. Oetker para decorar la tarta.

