

Tartufo

Publicada por:

[imprimir](#)

- 25 '
- 45 '
- 6



Comentario nutricional

No guarde el chocolate en la nevera sino en un lugar seco y fresco. De esta forma evita que se forme una capa blanca sobre la superficie que altera su aspecto.

Modo express

1. Coloque el chocolate en trozos junto con la mantequilla en un bol e introdúzcalo en el microondas durante unos minutos para derretirlo; reserve.
2. Separe las claras de las yemas, bata las claras con una pizca de sal a punto de nieve; reserve. Mezcle las yemas con el azúcar hasta que blanqueen.
3. Añada batiendo, y poco a poco, el chocolate y la mantequilla fundidos a las yemas. A continuación agregue las claras con delicadeza en movimientos

envolventes y tamice en forma de lluvia la harina sobre esta mezcla, sin parar de remover con suavidad. Pique las nueces y añádalas a la mezcla. Engrase la cubeta y vierta la masa.

4. Cierre la tapa y programe el menú Horno a 162 ° durante 45 minutos. Al terminar, deje enfriar y desmolde.
5. Sirva el tartufo rociado con la miel de caña y decorado con los frutos rojos y unas hojas de menta.