



Tortitas de Chocolate Apto para celiacos

Ingredientes:

Baño de repostería

150 gr.

Huevos

2 unidades

Manteca

80 gr.

Harina

5 cucharadas.

Fécula de Maíz

1 cucharada.

Azúcar

4 cucharadas.

Procedimiento:

Derretir el chocolate y la manteca en el microondas.
A continuación agregar el resto de los ingredientes y mezclar hasta que quede homogéneo.
Colocar la reparación en los moldes de MiniSouflee y cocinar por 2 minutos.

Phoca PDF





Phoca PDF