

Receta de Tortita de Chocolate Rellena de Helado

09 Jul 2016



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo esta deliciosa receta de **Tortita de Chocolate Rellena de Helado**, es un postre que solo con oír el nombre se te hace la boca agua, resulta **exquisita** para el verano y además es muy fácil de preparar, seguro que os gustará.

Ingredientes

- **Para la tortita:**
- Harina (media taza)
- Azúcar (media taza)
- Cacao en polvo sin azúcar (tres cucharadas)
- Leche (1/4 de taza)
- Vainilla (una cucharadita)
- Sal (una pizca)
- **Para el Relleno:**
- Helado de vuestro sabor favorito
- **Para la decoración:**
- Fresas al gusto
- Salsa de chocolate

Modo de Preparación

1. Preparar los ingredientes de la tortita en un recipiente y batirlos durante cinco minutos hasta que quede una textura suave, tapar con fil transparente y meter al frigorífico unas dos horas aproximadamente
2. Calentar una sartén antiadherente y con ayuda de un cacito o cuchara, poner una porción de la masa en el centro, remover para que la masa cubra el fondo
3. Dejar durante dos minutos y darla la vuelta, cocinar otros dos minutos, sacar y reservar
4. Hacer lo mismo hasta terminar la masa
5. Rellenar cada tortita con tres o cuatro cucharadas de helado bien llenas
6. Doblar cada lado de la tortita hacia dentro y cubrir con salsa de chocolate al gusto
7. Colocar junto a la tortita unas fresas o cerezas para decorar
8. Servir y....buen provecho!!!