



CASSOLETA DE XOCOLATA



Per a fer la pasta de xocolata de la cassoleta

- 250 g de farina
- 100 g de mantega freda
- 20 g de cacau en pols
- 100 g de sucre
- 1 ou
- motlles rodons individuals

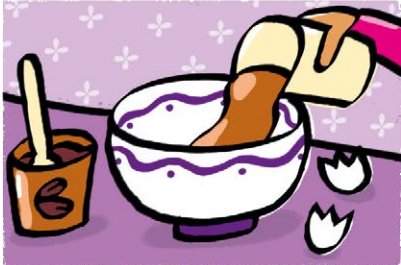
Per a fer el farcit

- 300 g de xocolata de 70 % de cacau
- 400 ml de nata líquida
- 1 ou
- maduixes

INGREDIENTS:



Recepta: ADA PARELLADA - Fotografia: DANI CODINA - Dibuixos: STEFAMIE PFEIL



1 Barregeu la farina amb el cacau en pols. Després barregeu la mantega amb el sucre, incorporeu-hi l'ou i afegiu-hi la farina amb cacau.



2 Unteu els motlles amb mantega i empolsineu-los amb farina. Poseu-hi la pasta: que quedi en forma de cassoleta, amb les vores ben delimitades.



3 Ara prepareu el farcit. Foneu la nata líquida i la xocolata al microones. Fora del microones afegiu-hi l'ou.



4 Farcieu les cassoletes amb aquesta preparació i coeu-ho al forn, a 200 °C, durant deu minuts.



5 Quan sigui fred, desemmotlleu-ho i decoreu-ho. Amb sucre llustre, feu el menjaclosques devorador de maduixes!



I amb més maduixes feu una cassoleta ben primaveral!

Com us ha quedat? Envieu-nos una foto!
bustia@cavallfort.cat