Publicado en *Recetas Saladmaster* (https://recipes.saladmaster.com)

Tarta de Capas de Chocolate

Sirve:

4 - 8 raciones

Pieza:

11" Square Griddle
medium mixing bowl
large mixing bowl
Valora:

Contribuido por:

Cathy Vogt
Chef Profesional de Alimentos Naturales y Coach Diplomada en Salud
Agregar un Comentario

Descripción de la Receta:

Las tortitas de chocolate esponjosas y jugosas se cocinan muy rápido en la plancha Saladmaster. Capas de tortitas de chocolate, nata montada y bayas de temporada se convierten en una tarta fácil de hacer para las fiestas de verano.

- 1 ½ tazas de harina de trigo integral (180 g)
- ¼ cucharadita de sal (1.5 g)
- ½ cucharadita de bicarbonato (2 g)
- 3 cucharadas de azúcar (38 g)
- ⅓ taza de cacao en polvo, tamizado (29 g)
- 1 ¼ tazas de leche de almendras (300 ml)
- 2 huevos grandes, a temperatura ambiente
- 2 cucharadas de mantequilla, a temperatura ambiente

(28
g)
½ cucharadita de
extracto de vainilla
(2.5
ml)
2 tazas de
nata montada
(244
g)
4 tazas de
bayas (frambuesas, arándanos, fresas)
(aproximadamente 500
g)

Preparación :

1. Precalienta la plancha a fuego medio hasta que al salpicar varias gotas de agua, resbalan y chisporrotean, aproximadamente 5 - 7 minutos.
2. Mientras se calienta la plancha, combina la harina, la sal, el bicarbonato y el azúcar en un bol. Tamiza el cacao en polvo sobre la mezcla de harina y remueve para mezclar.
3. En otro bol, combina la leche de almendras, los huevos, la mantequilla y la vainilla. Bate para mezclar.
4. Vierte la mezcla líquida sobre la mezcla de harina y mezcla hasta que se combinen, no demasiado.
5. Mide ½ taza escasa de masa y vierte la mezcla sobre la plancha precalentada. Cocina la tortita durante aproximadamente 2-3 minutos hasta que se formen pequeñas burbujas en la superficie. Dale la vuelta y cocina durante otros 2-3 minutos hasta que esté hecha. Pon la tortita en un plato y continua de la misma manera con el resto de la masa. Deben salir unas 5 tortitas grandes.
6. Para montar la tarta, pon una capa de tortita, otra de nata y otra de bayas, hasta terminar con todas las tortitas. Decora poniendo la nata y las bayas que quedan por encima de la última tortita.
7. Mete la tarta en la nevera hasta que la vayas a servir. Para que sea más fácil de cortar, utiliza pinchos de bambú para unir las capas y corta con un cuchillo de sierra largo.

Consejos:

- Sustituye la nata por yogur griego.
- Sustituye las bayas por mermelada. Decora con bayas.

Información nutricional por ración

8 raciones
Calorías: 250
Grasa Total: 8g
Grasa Saturada: 6g
Colesterol: 61mg
Sodio: 214mg
Carbohidratos: 38g
Fibra Dietética: 7g
Azúcar: 15g
Proteína: 5g