

Copitos de Dulce de Leche

La Casa de las Mil Tortas

Masa básica para que elaborar las tapitas de los conitos de dulce de leche y chocolate.



PLATO

Merienda, Mesa Dulce

COCINA

Argentina

INGREDIENTES

- 150 g Manteca
- 100 g Azúcar
- 2 Yemas
- 1 cdita Esencia a gusto
- 250 g Harina 0000
- Dulce de leche repostero
- Baño de chocolate

ELABORACIÓN PASO A PASO

1. En primer lugar, batir la manteca con el azúcar. Agregar las 2 yemas y una cucharadita de esencia, la que más te guste (para esta receta se utilizó la de almendras).

150 g Manteca, 100 g Azúcar, 2 Yemas, 1 cdita Esencia

2. Luego, agregar la harina 0000 (*común no leudante*), unir y llevar a la heladera por 30 minutos.

Pasado el tiempo de reposo, cortar las tapitas con cortante de 4 cm y cocinar 15 minutos en horno 180° (no se tienen que dorar mucho).

250 g Harina 0000

3. Esperar a que se enfríen las tapitas y poner el dulce de leche repostero en una manga con boquilla lisa y formar los copitos. Dejar orear unos 30 minutos a temperatura ambiente (**no en la heladera**).

Por último, derretir el chocolate y bañar los copitos.

Dulce de leche repostero, Baño de chocolate

NOTAS

Versión fantasmitas de dulce de leche para Halloween

Podés bañar los conitos en chocolate blanco y decorarlos para compartir o regalar en Halloween.



La casa de las mil tortas

www.lacasadelasmitortas.com