

Tarta de chocolate en taza

INGREDIENTES

- MANZANA 200GR
- CALABAZA 200GR
- VAINILLA 4CF
- PASTA DE DÁTIL 4CF
- CACAO EN POLVO 3C
- HUEVOS 4 UNIDADES
- MEZCLA DE FRUTOS SECOS 40GR

PREPARACIÓN

- COLOCAR LA MANZANA Y LA CALABAZA DE MANERA UNIFORME EN CUATRO TAZAS Y CALENTARLAS EN EL MICROONDAS DURANTE 3 MINUTOS A POTENCIA ALTA. RETIRAR Y APLASTAR CON UN TENEDOR EN LAS TAZAS, DEJAR ENFRIAR LIGERAMENTE.
- MEZCLAR LA VAINILLA, EL CACAO EN POLVO, LA PASTA DE DÁTIL, LOS HUEVOS Y LA MEZCLA DE ALMENDRAS, NUECES DE BRASIL Y ANACARDOS.
- DIVIDIR LA MEZCLA ENTRE LAS TAZAS, Y MEZCLAR BIEN CON UNA CUCHARA PARA COMBINAR, RASPANDO LOS LADOS. CALIENTA CADA TAZA EN EL MICROONDAS DURANTE 1 MINUTO Y 20 SEGUNDOS O HASTA QUE ESTÉ COCIDA.