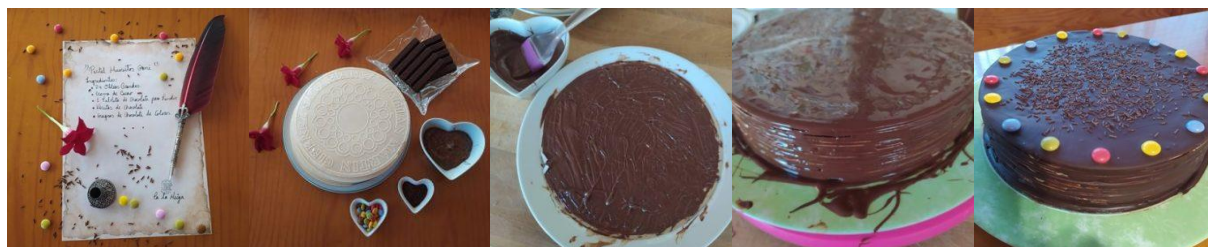


Pastel Huesitos Geni

Ca la Meiga



Necesitamos....

- 24 Obleas Grandes.
- Crema de Cacao
- 1 Tableta de Chocolate para fundir.
- Virutas de Chocolate.
- Grageas de Chocolate de Colores.

Paso 1

Poner una Oblea sobre un plato amplio, de manera que la Oblea quede plana. Colocar la Crema de Cacao en un bol apto para el microondas y calentar unos segundos para que quede más líquido. Untar con la Crema de Cacao la primera Oblea con cuidado de no romperla. Nosotros lo hicimos con ayuda de un pincel de repostería.

Paso 2

Colocar otra Oblea encima y untar también con la Crema de Cacao, así sucesivamente hasta colocar la última de las Obleas. Esta última no cubrimos con Crema de Cacao. Deshacemos el Chocolate en el Microondas o a baño María.

Paso 3

Cubrir bien con el Chocolate incluidos los laterales con ayuda del Pincel. Limpiar los Sobrantes de Chocolate y adornar con las Virutas y las Grageas de Colores.

Paso 4

Meter a la Nevera mínimo 2 horas para que el Chocolate se cuaje bien y sacar un poquito antes de servir. Desde que probamos esta tarta en una comida familiar nos enamoró por lo Fácil, Rápida y Riquísima que es. Eso sí las porciones pequeñas porque es una verdadera bomba de dulzor. Gracias Prima Geni por la Receta, Nos ENCANTA... Si queréis probar? Geniallllll...

