

# ¡Tarta de chocolate: blanco con uvas y Cajeta Coronado®!



## Ingredientes

- 1/2 taza de Cajeta Quemada Coronado®
- 1 taza de harina de trigo
- 1/3 de taza de azúcar glass
- 90 g de mantequilla sin sal (cortada en cubos pequeños)
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla
- 1 huevo
- 2 tazas de chocolate blanco (troceado)
- 1/4 de taza de leche condensada
- 1/4 de taza de crema para batir
- 1/4 de taza de leche entera
- 1/2 taza de uvas blancas
- 1/2 taza de uvas rojas

## ¡Prepáralo así!

1. Enmantequilla y enharina un molde para tarta de 18 cm de diámetro.
2. **Para la base:** mezcla la harina de trigo junto con el azúcar glass, incorpora los cubos de mantequilla y sigue mezclando hasta que tenga una textura arenosa. Añade la esencia de vainilla, la mantequilla y el huevo. Incorpora todo perfectamente y refrigera por 20 minutos. Con ayuda de un rodillo, extiende y coloca la masa sobre el molde. Hornea a 180 °C por 12 minutos o hasta que esté ligeramente dorada.
3. **Para el relleno:** mezcla la leche condensada, la crema para batir y la leche entera y calienta a fuego medio. En un tazón grande, coloca el chocolate blanco y vierte la mezcla de líquidos calientes. Incorpora perfectamente.
4. Vacía sobre la base, decora con uvas y Cajeta Quemada Coronado®.

## ¡Disfruta!

COME BIEN.