

# I N G R E D I E N T E S

## Tarta Sin Vergüenza

1 Taza de mani salado	300 gr de dulce de leche comun
1 taza de harina 0000	200 gr de chocolate semi amargo
2 cdas de azúcar mascabo	2 cdas de mantequilla de mani
100 gr de manteca fria	
1 pizca de sal	
3 cdas de agua helada	

# P R O C E D I M I E N T O

"

- 1- En un bol poner una taza de maní salado picado + 1 taza de harina 0000 + 2 cucharadas de azúcar mascabo + 100 gr de manteca fría + pizca de sal. Empezar a trabajar la masa junto con tres cucharas de agua helada. (Si vez que la masa sigue muy pegoteada, agrégale una cucharada más de harina)
- 2- Enmantecar un molde desmontable y forrarlo con una capa de 1/2 cm de masa. (No más grueso, porque no queda rica!)
- 3- Llevar la tartera a la heladera por 30 minutos.
- 4- Pasado ese tiempo, pincharla con un tenedor y llevarla a un horno precalentado a medio por 20 minutos.
- 5- Sacar del horno y Agregar una capa de 1 cm de dulce de leche común (no repostero) y espolvorea algunos maníes enteros sobre en dulce de leche.
- 7- En un bol a baño maría poner 200 gr de chocolate semi amargo + 2 cucharadas de mantequilla de maní.
- 8- Espolvorear algunas escamas de sal sobre el chocolate y llevarlo a la heladera por 2 horas.

