

A close-up photograph of a single slice of chocolate tart. The slice is rectangular and sits on a white ceramic plate. It has a thick, dark brown chocolate filling and a crumbly, golden-brown almond flour crust. The background is a light-colored wooden surface.

TARTA DE

Para la base: Mezclar 1 1/2 taza de harina de almendras con 3 cucharadas de edulcorante y 1/4 taza de cacao. Agregar 1/3 taza de aceite de coco y unir hasta que quede como arena mojada. Poner en un molde y llevar al horno por unos 25 a 30 minutos.

Para la crema: Procesar 2 paltas, 1/3 taza de cacao, 1/3 taza de aceite de coco, 1 cucharada de café, 2 cucharadas de esencia de vainilla, 3 cucharadas de edulcorante. Aligerar la crema con 2 cucharadas de leche y 1 cucharada de amaretto que le dará un sabor más que especial al chocolate.

www.aliciasown.com

A photograph showing a slice of chocolate tart on a white plate, similar to the one in the top image. The tart is cut into several pieces, and some crumbs are scattered on the plate. The background is a white cloth with a red stripe and a wooden surface.

CHOCOLATE