

# Tejas al chocolate



## Ingredientes

- 50 grs de almendra laminada
- 50 grs de azúcar glasé
- 40 grs mantequilla
- 30 grs de harina
- 3 yemas de huevo
- Ralladura de naranja
- 100 grs de chocolate puro para fundir

## Elaboración

1. Mezclar el azúcar con la harina y la ralladura de naranja. Incorporar las yemas de huevo y 10 grs. de mantequilla fundida y remover hasta obtener una mezcla con la densidad de una salsa bechamel suave.
  2. Forrar la bandeja con una lámina de papel de horno o colocar un tapete de silicona engrasado con mantequilla.
  3. Poner pequeños montoncitos de masa con una cuchara, aplastar y repartir formando finas obleas y añadir la almendra laminada por encima.
  4. Hornear a 180° durante 6 minutos. Cuando empiecen a dorarse, sacar del horno y dejar reposar sobre un rodillo para que tomen la característica forma curvada de las tejas.
  5. Mezclar el chocolate con 30 grs. de mantequilla y cocinar al baño María hasta que se funda.
- Bañar las tejas en la salsa de chocolate, dejar enfriar y servir en una fuente decorada con ralladura de naranja.

\*Opcional: si preferís preparar unas tejas más densas y contundentes, agregar la almendra desde el inicio, junto al azúcar y la harina, para que quede bien entremezclada en la masa y formar con ella obleas de mayor grosor.