

# Tagliatelle de chocolate con coulis de frambuesa



## Elementos del invento:

para la pasta de chocolate:

- 180 gr de harina floja
- 26 gr de cacao en polvo sin azúcar
- 26 gr de azúcar glass
- 2 huevos
- 2 cucharadas de aceite

para el coulis de frambuesa:

- 100 gr de agua
- 75 gr de azúcar
- 1 docena de frambuesas

tagliatelle de chocolate  
con coulis de frambuesa

con las zarpas  
en la masa



### Elaboración de los elementos:

Mezclamos la harina junto con el cacao y el azúcar glass. Añadimos el huevo y el aceite y amasamos hasta formar una bola. La tapamos con papel film y la dejamos reposar una hora en la nevera.

Mientras preparamos un almíbar con el agua y el azúcar y dejamos enfriar.

Dividimos la masa en porciones y la estiramos a lo largo con la ayuda de un rodillo, la pasamos por la máquina de pasta varias veces hasta que quede del grosor de nuestro gusto y luego por el cortador de tagliatelle.

Cocinamos en agua hirviendo durante 8 minutos.

Separamos la mitad del almíbar y bañamos nuestra pasta ya escurrida, con ello evitaremos que se pegue.

Al resto del almíbar añadimos las frambuesas, trituramos todo y colamos con ayuda de un colador.

Servimos la pasta bañada con sirope de chocolate y nuestro coulis de frambuesa.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>