|  |
| --- |
| INGREDIENTES  Receta de tarta de chocolate |
| 200 gr de harina  250 gr de azúcar moreno  6 huevos  250 gr de mantequilla  50 gr de cacao en polvo  Un sobre de levadura de repostería  Un poco de canela  Lacasitos para decorar |

Preparación

1) Mezclar el azúcar con la mantequilla hasta que se haga crema.

2) Batir los huevos.

3) Agregar la masa anterior.

4) Añadir la levadura, la harina, el cacao y la canela. Mezclar todo.

5) Precalentar el horno a 170º.

6) Meter la bandeja en el horno durante media hora.

7) Meter la bandeja en el horno durante media hora.

PREPARACIÓN DE COBERTURA DE CHOCOLATE

1. Derretir mantequilla en un cazo.
2. Mezclar con azúcar glase y cacao.
3. Con una espátula cubrimos toda la parte de arriba de la tarta.
4. Dejar enfriar dos horas.
5. Poner los lacasitos pir encima.

|  |  |
| --- | --- |
| TRUCOS  Para saber si la Tarta de Chocolate está bien hecha cuando acabe el tiempo de cocción introducimos un cuchillo o similar, y si sale limpio es que está bien hecha, si por el contrario vemos que se pega algo de masa sin hacer, la tendremos que dejar unos minutos más en el horno  C:\Users\w7004\Desktop\1359738898233.jpg   |  | | --- | | ingredientes |   200 gr de harina  250 gr de azúcar moreno  6 huevos  250 gr de mantequilla  50 gr de cacao en polvo  Un sobre de levadura  Un poco de canela  Lacasitos para decorar |

Preparación