|  |
| --- |
| INGREDIENTESReceta 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.

|  |  |
| --- | --- |
| TRUCOSPara 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 hornoC:\Users\w7004\Desktop\1359738898233.jpg

|  |
| --- |
| ingredientes |

200 gr de harina250 gr de azúcar moreno6 huevos250 gr de mantequilla50 gr de cacao en polvoUn sobre de levaduraUn poco de canelaLacasitos para decorar |

Preparación