|  |
| --- |
|  INGREDIENTES |
| 200Gr de arina250gr de azucar morenno6 guebos250gr de mantequilla50gr de cacao en polvoUn sobre de levadura de reposteriaUn poco de canelaLacasitos para decorar |

 Receta tarta de Chocolate

PREPARACIÓN

1. Mezclarel azucar con la mantequilla hasta que se haga crema
2. Batir los huebos
3. Agregar la masa aterior
4. Añadir la levadura, la arina, el cacao y la canela. Mezclar todo.
5. Precalentar el horno a170º
6. Engrasamos una fuente con mantequilla y bertimos la mezcla
7. Meter la bandeja en el horno durante media hora.

Preparación cobertura de chocolate:

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

|  |
| --- |
|  TrucosC:\Users\w7001\Desktop\1359738898233.jpgPara saber si la tarta de chocolate esta bien hecha cuando acabe el tiempo de cocción, introducimos un cuchillo o similar y si sale limpio es que esta bien hecha si por lo contrario vemos que se pega algo de masa sin hacer la tendremos que dejar unos minutos masen el horno |