Receta tarta de chocolate

|  |
| --- |
| INGREDIENTES |
| * 200 gr de harina * 250 gr de azecar moreno * 6 huevos * 250 gr de mantequilla * 50 gr de cacao en polvo * Un sobrede levadera de reposteria * Un poco de canela * Lacasitos para decorar |

**PREPARACION**

1. Mezclar el azucar con la mantequilla hasta que se haga crema .
2. Batir los huevos .
3. Agregar la masa interios.
4. Añadir la levadura , la harina , el cacao y la canela .Mezclar todo.
5. Precalentar el horno a 170 grados.
6. Engrasamos una fuente con mantequilla y bertemos la mezcla.
7. Meter la bandeja en el horno dudante media hora

**Preparacion 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

|  |
| --- |
| Trucos  Para saber si la **tarta de chocolate** esta bien  Hecha cuando acabe el tiempo de coccion,  Introduciremos un cuchillo o similar , y si  Sale limpio es que esta bien hecha , si por el contrario vemos que se pega algo de masa  Sin hacer , la tendremos que dejar unos minutos mas el horno . |

1. poner los lacasitos por encima