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

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

1. poner los lacasitos por encima