

Tarta chocolate

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Tartas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Teresa

INGREDIENTES

0

250 gr Chocolate Negro

250 gr Mantequilla

4 Huevos

2 Yema de huevo

200 gr Azúcar

80 gr Harina repostería

ELABORACIÓN

Batir los huevos y las yemas con el azúcar hasta que hagan espuma. derretir el chocolate con la mantequilla al microondas durante 2 mn. Mezclar con los huevos, añadir la harina y mezclar bien, poner en un molde enharinado al baño maria en el horno a 180 grd durante 30 mn. Desmoldar y bañar con chocolate derretido y adornar con nata cuando este fría. Queda jugosa.