

Tarta chocolate con almendras

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mavillum · Autor: Joan Vallespir

INGREDIENTES

0

200 gr	Mantequilla
500 gr	Almendras — pasta cruda
300 gr	Chocolate Negro
2 cucharada/s	Miel — de caña
	Canela molida
6	Huevos — (claras a punto de nieve)
300 gr	Azúcar

ELABORACIÓN

Se funde la mantequilla juntamente con el chocolate al baño maría o fuego muy suave. Se mezcla en un bol por este orden: azúcar y yema de huevo, pasta de almendra, miel de caña, canela y después se añaden el chocolate y la mantequilla derretidos. Finalmente se añade removiendo suavemente la clara de huevo a punto de nieve. Precalentamos el horno a 180 grados, introducimos la mezcla en un molde previamente untado de mantequilla y espolvoreado con harina y lo dejamos durante aproximadamente 70 minutos. Puede comerse caliente como un soufflé o dejar enfriar y trocear en taquitos rebozados en azúcar glas.