

Tarta chocolate

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

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.