

Tarta chocolate con almendras

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

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.