

Receta de Tarta de Chocolate

08 Sep 2018



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os invito a preparar este rico postre de **Tarta de Chocolate**, si sois amantes del chocolate, esta será uno de vuestros postres favoritos y lo prepararéis más de una vez.

Ingredientes

- Leche entera (un litro)
- Huevos (ocho)
- Mantequilla (300 grs)
- Azúcar (200 grs)
- Harina (400 grs)
- Tableta de chocolate fundido (media)
- Leche (50 ml)
- Mantequilla (25 gr)

Modo de Preparación

1. Echar todos los ingredientes en un bol los huevos, el azúcar y la mantequilla derretida
2. Batir bien, y añadir la harina tamizada y volver a mezclar
3. Añadir poco a poco, y sin dejar de batir la leche tibia
4. Cuando estén todos los ingredientes integrados, echar la crema en un molde y hornear a 180° durante 35 minutos
5. Preparar la cobertura de chocolate, derritiendo la mantequilla con el chocolate en trozos en el microondas, con cuidado que no se queme
6. Cuando este todo bien derretido, remover y echar la leche, mezclar bien todo
7. Cuando la tarta esté fría, echar la cobertura de chocolate por encima, sin cubrir del todo, dejando caer el chocolate por los lados
8. Decorar con unas moras u otra fruta que os guste