

Receta de Tarta de Cerveza Guinness

19 Mayo 2018



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo la receta de esta tarta que gusta mucho a todo el que la prueba, se trata de **Tarta de Cerveza Guinness**, os recomiendo que la preparéis si os gusta el chocolate ya que la cerveza realza el sabor del cacao y resulta deliciosa.

Ingredientes

- Cerveza Guinness o similar (250 ml)
- Mantequilla en pomada (250 grs)
- Cacao en polvo (75 grs)
- Azúcar (400 grs)
- Nata agria o yogur griego (140 ml)
- Huevos (dos)
- Extracto de vainilla (una cucharada)
- Harina de repostería (275 grs)
- Bicarbonato sódico (2 cucharaditas y 1/2)
- **Para la Cobertura:**
- Queso en crema (300 grs)
- Azúcar glas (150 grs)
- Nata para montar (125 ml)

Modo de Preparación

1. Calentar el horno a 180°
2. Untar un molde desmontable con mantequilla y espolvorear con harina
3. Poner la cerveza y la mantequilla en un cazo y calentar hasta que se haya derretido
4. Echar el cacao y el azúcar en un bol, añadir la cerveza con la mantequilla
5. Mezclar con unas varillas la crema agria, los huevos y la vainilla y volcar en el bol con la mantequilla y la cerveza
6. Añadir la harina y el bicarbonato, tamizados previamente, y mezclar bien todo con una espátula o un robot de cocina
7. Volcar la masa en el molde y meter al horno caliente, hornear entre 45 minutos y una hora
8. Pasado el tiempo, sacar del horno y dejar enfriar
9. Batir todos los ingredientes de la cobertura
10. Cubrir toda la superficie de la tarta con la mezcla de la cobertura preparada y dejar reposar
11. Servir fresquita y....buen provecho!!!

Tarta de Cerveza Guinness

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)
