

Receta de Tarta Casera Con Lacasitos

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo un nuevo postre que es fácil de preparar y hará las delicias de los más peques de la casa.

Ingredientes

- Harina (130grs)
- Azúcar (130grs)
- Ralladura de un limón
- Huevos (tres)
- Levadura royal (un sobre)
- Mantequilla ablandada (130grs)
- Nata montada
- Chocolate a la taza (una tableta grande)
- Lacasitos

Modo de Preparación

1. En un bol batir las claras de los huevos, añadir las yemas y volver a batir
2. Echar el azúcar y mezclar, añadir la harina y seguir mezclando hasta que quede una masa fina
3. Añadir la ralladura de limón, la mantequilla ablandada y el sobre de levadura y mezclar de nuevo
4. Precalentar el horno a 180 Grados
5. Enharinar un molde rectangular o redondo y volcar la mezcla, meter al horno y mantener unos treinta minutos hasta que al pincharlo con un palillo, este salga limpio
6. Desmoldar, partir por la mitad y rellenar de nata montada
7. Preparar el chocolate y cubrir todo el bizcocho, decorar con nata montada alrededor y colocar en la parte de arriba los lacasitos alternando los colores a vuestro gusto y....buen provecho!!!