RECETA TARTA DE CHOCOLATE

|  |
| --- |
| *INGREDIENTES* |
| * 200 gramos de harina * 250 gramoss de azucar moreno * 6 huevos * 250 gramos de mantequilla * 50 gramos de cacao en polvo * Un sobre de levadura de repostería * Un poco de canela * Lacasitos para decorar |

***Preparación:***

1. Mezclar el azucar con la mantequilla hasta que se haga crema
2. Batir los hevos
3. Agregar la masa anterior
4. Añadir la levadura, la harina , el cacao y la canela .Mezclar todo.
5. Precalentar el horno a 170º
6. Engrasammos una fuente con mantequilla y vertemos la mezcla
7. Meter la bandeja en el horno durante media hora.

***Preparacion cobertura de chocolate:***

1. Derretir la mantequilla en cazo
2. Mezclar con azúcar glase y cacao
3. Con una espatula cubrimos toda la parte de arriba de la tarta
4. Dejar enfriar dos horas
5. Poner los lacasitos por encima

trucos

Para saber si la **Tarta de chocolate** está bien hecha cuando acabe el tiemo de cocción, introduciremos un cuchillo o similar, y si sale limpioes que esta bien hecha , si por el contrario vemos que se pega algo de masa sin hacer, la tendremos que dejar unos minutos mas en horno.