



TARTA DE CHOCOLATE SIN HARINA

INGREDIENTES (10-12 personas)

PASOS A SEGUIR

- Fundir el chocolate (en el microondas 2 minutos con una cuch de agua)
- Añadir la mantequilla troceada y fundir 1 minuto más
- Mientras, mezclar los huevos, la nata y el azúcar durante 3-4 min.
- Añadir el chocolate y el extracto de vainilla y mezclar
- Forrar un molde con papel vegetal y verter la mezcla
- Hornear 45-50 min a 180º Aire (si a los 20 min veis que se está empezando a quemar tapar con un papel de aluminio)

- 300 gr de chocolate negro
- 175 gr de mantequilla
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 5 huevos
- 100 gr de nata para montar
- 225 gr de azúcar

TIEMPO NECESARIO: 5 MIN + 45-50 MIN HORNO

MUY FÁCIL FÁCIL RETO



sin gluten