



TARTA GUINNESS



PASOS A SEGUIR

- Mezclar los sólidos y reservar
- Mezclar bien la cerveza y la mantequilla (3min 50º v2)
- Añadir la nata, la vainilla y los huevos y mezclar
- Añadir los sólidos poco a poco
- Verter sobre un molde (se desmoldará mejor si le pones un círculo de papel vegetal)
- Horno 180º Aire durante 50 min
- Pinchar con un palito para comprobar si está hecho
- Dejar enfriar unos minutos y desmoldar

Frosting:

- Montar la nata bien fría
 - Añadir el queso y mezclar
 - Añadir el azúcar glass y mezclar
 - Cuando esté fría la tarta decorar con el frosting
- *Es necesario guardarla en nevera si lleva el frosting

INGREDIENTES (16 personas)

- 250gr de harina
- 75gr de cacao en polvo Valor
- 400gr de azúcar
- 2 cucharaditas y media de bicarbonato
- 250ml de cerveza negra Guinness
- 250gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 140gr de nata líquida para montar (200ml)
- 2 huevos
- 1 cucharadita de vainilla líquida (opcional)

Para el frosting:

- 300gr queso de untar tipo Philadelphia
- 150gr de azúcar glass
- 350gr nata líquida para montar (500ml)

TIEMPO NECESARIO: 15 MIN + 50 MIN (HORNO)