

Descarga todas las recetas en www.azucardeclores.es
o en Facebook: Azúcar de colores

TARTA DE CHOCOLATE Y CREMA DE CARAMELO SALADO (8 porciones)

PASOS A SEGUIR

- Mezclar las yemas + aceite + vainilla + azúcar + agua.
- Agregar el cacao y luego la harina con el bicarbonato.
- Montar las claras con una pizca de sal y añadir a la mezcla anterior con cuidado con una espátula.
- Hornear a 170° durante 30 min, pinchar para comprobar que estén hechos, dejar enfriar por completo.
- Para la crema: Deshacer el azúcar con la nata a fuego medio y dejar enfriar. Batir la mantequilla y añadir la salsa, reservar.
- Mojar los bizcochos con el café y rellenar y cubrir con la crema.
- Decorar con cacao en polvo.

TIEMPO NECESARIO: 25MIN + 30MIN HORNO

MUY FÁCIL **FÁCIL** RETO



INGREDIENTES

Para los bizcochos:

- 65 ml de aceite de girasol
- 190 g azúcar
- 150 g de harina de trigo
- 4 yemas y 4 claras de huevo
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 1 cucharada extracto de vainilla
- 30 gr de cacao en polvo
- 100 ml de agua
- 1 vaso de café fuerte frío

Para la crema:

- 125 gr azúcar moreno
- 65 ml de nata
- 70 gr de mantequilla