



## TARTA DE CHOCOLATE LÍQUIDO

### INGREDIENTES PARA 12 COMENSALES

- 200 g de mantequilla
- 150 g de azúcar
- 200 g de almendra molida
- 50 g de harina
- 400 g de chocolate
- 6 unidades de huevo

### LA PREPARACIÓN

- Fuera del fuego, pero todavía en caliente, añade la mantequilla en trozos y mueve hasta que se integre.
- Monta las claras a punto de nieve con la mitad del azúcar.
- Bate las yemas con el resto del azúcar hasta que estén muy espumosas.
- Añade el chocolate a las yemas, moviendo en sentido circular y suavemente para que no se bajen.
- Incorpora después la harina tamizada y las almendras picadas, con movimiento envolvente.
- Por último añade las caras montadas.
- Forra la base de un molde de 24 cm con papel de aluminio y engrasa el fondo y las paredes con mantequilla.
- Llena el molde con la preparación, hasta las  $\frac{3}{4}$  partes de su capacidad.
- Cuece en el horno a 200°C durante 10 minutos, sube el horno a 250° y



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 34.5 g	Grasas 36.2 g
Kcal 510	Proteínas 10 g

cuece 5 minutos más.

- Deja enfriar en el horno con la puerta entreabierta.
- Sirve, si se quiere, caliente, acompañado de nata líquida.