



TARTA DE CHOCOLATE NEGRO CON ARÁNDANOS

INGREDIENTES PARA 8 COMENSALES

- 100 g de azúcar
- 40 g de puré de manzana
- 60 g de cacao amargo
- 40 g de aceite de coco
- 200 g de harina
- polvo de hornear
- bicarbonato de sodio
- 200 ml de leche de coco
- 200 g de chocolate semiamargo
- 60 g de arándanos

LA PREPARACIÓN

- Para la base mezcla el puré de manzana con el azúcar, bate con batidor de alambre. A parte, en una cazuela, calienta el aceite de coco y una vez derretido, agrega el cacao amargo y unifica. Vuélcalo sobre el puré de manzana, incorpora la taza de harina tamizada con el bicarbonato y el polvo de hornear y mezcla. Pon la masa sobre un molde para horno con papel manteca y hornea 30 minutos (precalentar primero).
- Para la mousse de chocolate:
- Abre las latas de leche de coco y con una cuchara saca toda la parte sólida. Coloca esta crema en una



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 48.4 g	Grasas 19 g
Kcal 400	Proteínas 5.6 g

cazuela y calienta hasta que se derrita, pica el chocolate y agrégalo a la crema mezclando bien. Deja enfriar en el frigorífico 2 o 3 horas y luego bate con batidora eléctrica hasta lograr una mousse. Coloca por encima de la base ya fría y decora con los arándanos.