

## Cocina para Novatos



Receta de Marie P.

### **TARTA DE CHOCOLATE CON LECHE**

#### **Ingredientes:**

Para el bizcocho:

- 200 gr de harina
- 6 g de levadura en polvo
- 225 gr de azúcar
- 25 de cacao en polvo
- 100 gr de mantequilla o margarina
- 2 huevos
- 10 cucharadas soperas de leche
- Unas gotas de esencia de vainilla

Para la cobertura:

- 60 gr de mantequilla o margarina
- 1 cucharada soperas de cacao en polvo
- 250 gr de azúcar glas
- 3 cucharadas soperas de leche

**Modo de elaboración:**

Para el bizcocho:

1. Calentar el horno a 180°C. Engrasar con mantequilla un molde de 20 cm
2. Mezclar la harina, el azúcar y el cacao
3. Echar la margarina o mantequilla batida
4. Añadir los huevos, la leche, la vainilla y batir bien
5. Poner la mezcla en los moldes preparados y hornear unos 30-35 minutos

Para la cobertura:

1. Derretir la margarina o mantequilla mezclando el cacao. Luego mezclar con el azúcar glas y la leche.
2. Batir hasta que quede suave y espesa

[www.cocinaparanovatos.com](http://www.cocinaparanovatos.com)