

Receta de Tarta de la Dulce Muerte

18 Ago 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que he titulado **Tarta de la Dulce Muerte**, porque es un dulce que está de muerte y es una delicia para l@s amantes del chocolate entre las que me encuentro, no podía resistirme a compartirla con tod@s vosotr@s, espero que os guste.

Ingredientes

- Harina con levadura (250grs)
- Azúcar glas (300grs)
- Cacao en polvo (tres cucharadas con colmo)
- Bicarbonato (una cucharadita)
- Mantequilla (250grs)
- Coca cola (200ml)
- Leche entera (225ml)
- Huevos batidos (dos)
- Extracto de vainilla (una cucharadita)
- **Para la cobertura:**
- Chocolate fondant (200grs)
- Nata líquida (200ml)
- Mantequilla (65grs)
- Coca cola (una cucharada)
- Fideos de chocolate

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 170º
2. En un bol tamizar la harina, el azúcar, el bicarbonato y el cacao
3. Batir los huevos y añadir la vainilla, echar al bol de la harina
4. En un cazo derretir la mantequilla y añadir la Coca cola, después echar la leche y remover para que se mezclen bien los ingredientes
5. Añadir esta mezcla al bol de la harina y huevos, remover bien hasta que quede bien mezclado
6. En un molde desmontable, previamente engrasado y enharinado, Volcar toda la mezcla
7. Meter al horno y mantener unos 50 minutos aproximadamente, hasta que al pinchar con un palillo, este salga limpio, dejar que se enfríe
8. Preparar la cobertura, derretir el chocolate con la mantequilla y la nata, añadir una cucharada de coca cola y remover

Tarta de la Dulce Muerte

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

9. Desmoldar la tarta y cubrirla con la cobertura de chocolate, decorar a vuestro gusto con los fideos de chocolate alrededor y meter al frigorífico hasta el momento de degustarla y.....buen provecho!!!
-