

LA TARTA DE CHOCOLATE SIN HARINA MÁS FÁCIL DE HACER DEL MUNDO

Esta fantástica tarta de chocolate triunfa en cada ocasión. Fácil de preparar, deliciosa y con solo 4 ingredientes, puede ser tu premio al terminar un duro día de trabajo o un postre sencillo para tu próxima cena. Su textura suave combina a la perfección con un poco de helado y tu serie favorita en la televisión.

TARTA PARA 4 PERSONAS

(o 2 con mucha hambre) necesitas:

- 6 huevos (claras y yemas separadas)
- 225g de chocolate negro de repostería
- 225g de azúcar
- 200g de mantequilla

RECETA

Precalienta el horno a 195°

Funde la mantequilla y el chocolate juntos al baño maría

Mezcla 75g de azúcar con las yemas de huevo y luego añade la mantequilla y el chocolate fundidos

Aparte, bate las claras de huevo hasta montarlas

Añade el azúcar restante a las claras y bate de nuevo

Añade las claras con cuidado a la mezcla de chocolate y mezcla con suavidad

Engrasa el molde de tarta que prefieras y vierte la mezcla. Hornéala 40 minutos

Sácala del horno y espera 15 minutos antes de retirar el molde

SÍRVELA CALIENTE ¡Y A DISFRUTAR!

