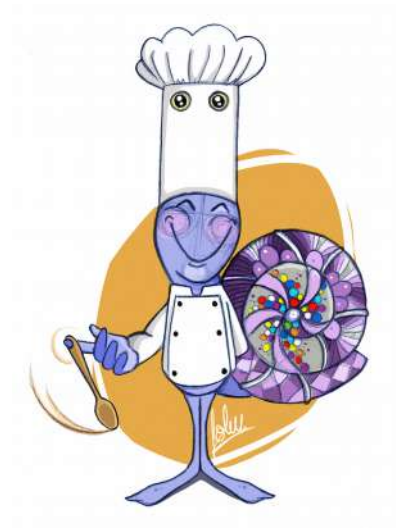




## RECETAS MARROQUIES



### Bizcocho de limón

#### Ingredientes

- 200 g harina .
- 150 g azúcar .
- 100 ml de aceite.
- 4 huevos.
- ralladura de un limón.
- 2 cucharadas de zumo de limón.

#### Para la decoración

- fideos de chocolate.
- 1 yogur de limón cremoso.



#### Preparación

- Dentro de un bol echamos los huevos y el azúcar, mezclamos todo muy bien, después añadimos el aceite, la ralladura de limón y dos cucharadas de zumo de limón, mezclamos todo de nuevo.
- Aparte en otro bol mezclamos el harina y levadura química y la añadimos a la primera mezcla.
- A continuación ponemos la mezcla en un molde enharinado y lo metemos en el horno a 180 grados sólo de fuego abajo y cuando esté cocido lo pongo el fuego de arriba para que coja más calor (más o menos 30 minutos).
- Cuando lo sacamos de el horno metemos un cuchillo dentro para comprobar si está listo, por lo que si sale limpio, está listo sólo hay que dejarlo enfriar .
- Una vez frío lo sacamos del molde y lo ponemos en una fuente para servir.

# Tarta de flan y chocolate

## Ingredientes:

- Un paquete y medio de galletas cuadradas (las que más os gusten).
- Un poco de leche (para mojar las galletas) .
- 1 litro de leche (para el flan) . !
- 2 sobres de flan.
- 4-5 cucharadas de azúcar para el flan (según el gusto).
- 200 gramos de chocolate negro de repostería .  
(para cubrir la tarta)
- 1 cuchara grande de mantequilla.  
(para fundir el chocolate)
- 1 brik pequeño de nata líquida (para fundir el chocolate).
- Coco rallado (para decorar).



## Receta

1. Cogemos un molde cuadrado. Lo primero que haremos será hacer la base de la tarta. Para ello vamos mojando las galletas en un poco de leche y las vamos colocando sobre el molde. Haremos una base de dos pisos de galletas.
  2. Hacemos el flan como lo indica el fabricante en el envase. Para ello necesitamos 1 litro de leche. Separamos un poco en un vaso grande y ponemos el resto en un cazo a calentar a fuego medio con el azúcar. Removemos de vez en cuando. En el vaso que hemos separado, disolvemos los sobres de preparado para flan. Cuando la leche del cazo empiece a hervir, añadimos el vaso con los polvos del flan sin parar de remover hasta que espese y vuelva a hervir.
- Cuando el flan esté listo lo vertemos sobre nuestra base de galletas.
  - Encima del flan ponemos otra capa doble de galletas mojadas en leche.
  - Ahora preparamos nuestra cobertura de chocolate. Ponemos a calentar la nata líquida a fuego medio. Cuando hierva apagamos el fuego y añadimos el chocolate a trozos sin parar de remover para que se funda. Cuando se haya fundido añadimos 1 cuchara grande de mantequilla y movemos bien. Esto le dará brillo al chocolate.
  - Cuando la cobertura de chocolate esté lista la echamos sobre la última capa de galletas. Decoramos por encima con coco rallado.
  - Ahora esperamos que se enfríe un poco y la metemos al frigorífico unas horas antes de servir.

