

Receta: Tarta de Chocolate con Dulce de Leche

Tiempo de preparación: 60 min

Porciones: 8

Ingredientes:

150 grs. de Harina de trigo

200 grs. de Azúcar

3 Unidad de Huevos

100 grs. de Mantequilla

50 grs. de Cacao en polvo

200 grs. de Dulce de leche

100 grs. de Chocolate negro

100 Mililitro de Nata para montar

Instrucciones:

Precalienta el horno a 180°C. En un bol, mezcla la mantequilla derretida con el azúcar. Añade la harina y el cacao tamizados. Mezcla bien. Vierte la mezcla en un molde engrasado y hornea durante 25 minutos. Deja enfriar completamente. Cubre con una capa generosa de dulce de leche. Derrite el chocolate con la nata y vierte por encima. Refrigera al menos 2 horas antes de servir.

Sustitutos:

Ninguno, se usaron ingredientes tradicionales.

Alergias Asociadas:

Gluten (Contiene harina de trigo con gluten)

Indicaciones para Enfermedades:

Diabetes (No apta para personas con diabetes, contiene altos niveles de azúcar.)

Colesterol (No apta para personas con colesterol alto, contiene mantequilla, nata y dulce de leche con grasas saturadas.)