

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:

- glúten (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.)