

Tarta de café y chocolate



Elementos del invento:

- 115 gr de chocolate negro
- 210 gr de mantequilla
- 250 gr de café
- 200 gr de azúcar
- 125 gr de mantequilla
- 300 gr de harina
- 1 sobre de levadura en polvo

Elaboración de los elementos:

Precaletemos el horno a 180°.

Preparamos un cuarto de litro de café y recién hecho lo vertemos sobre una cacerola en la que habremos colocado el chocolate junto con los 210 gr de mantequilla, que se derretirán al contacto del café caliente. Cuando esté bien disuelto añadimos el azúcar. Reservamos.

En un bol batimos los huevos, añadimos el sobre de levadura y la mantequilla restante.

Añadimos la mezcla de chocolate anterior y por último la harina.

Vertemos en un molde enharinado o engrasado durante 45 minutos.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>