Tarta de nueces y chocolate

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Maria Gallén **Recetizador:** Paloma Luque Ro



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 1 vaso de Ázucar
- 1 vaso de Harina
- 3 Huevos
- 200gr de Mantequilla derretida
- 1 copita de Coñac

Preparación:

Paso 1

Mezclar todos los ingredientes y hornearlo a 180 grados en un molde previamente untado en mantequilla

Paso 2

Desmoldar bocabajo y poner nueces al gusto. Para hacer el chocolate calentar en un cazo a fuego lento una pastilla troceada de chocolate para postres, 1 brick pequeño de nata y una cucharadita de coñac; una vez derretido todo echarlo por encima y dejar enfríar.