

# Tarta de nueces y chocolate



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Maria Gallén **Recetizador:** Pilarpv



**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 Azúcar
- 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 enfriar.