Tarta Guinness

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

Creador: La Cerda **Recetizador:** anina 1988

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

Descripción:

El pasado 17 de marzo fué San Patricio y que mejor excusa para hacer una tarta con cerveza Guinness, difícil resistirse a tomarla antes :)

Ingredientes para 6 personas :

- 275 g de harina
- 225 g de mantequilla
- 350 g de azúcar
- 75 g de cacao en polvo (lo menos azucarado posible)
- 250 ml de cerveza negra (Guinness preferentemente)
- 2 cucharaditas de bicarbonato de sodio
- 1 chorrito de esencia de vainilla
- 200 ml de nata líquida para montar
- 2 huevos

Preparación:

Paso 1

En un cazo mezclamos la mantequilla y la cerveza, calentamos un poco hasta disolver.

Paso 2

En un recipiente mezclamos el azúcar, el cacao, la harina, el bicarbonato y la esencia de vainilla. Da igual el orden.

Paso 3

Aparte batimos la nata líquida con los huevos hasta formar una crema homogénea.

Paso 4

Mezclamos los dos líquidos y luego los echamos sobre el recipiente que contiene la harina para luego batir

hasta formar una pasta homogénea.

Paso 5

Ponemos la mezcla en un molde enmantecado y enharinado (que palabros más feos) y éste al horno, a unos 180 grados.

Paso 6

Cuando hice esta receta encendí las resistencias del techo del horno, ERROR!, ya que se empezó a cocer por encima formando una capa que se rompió cuando el bizcocho empezó a subir. Sólo hay que poner calor por debajo y sin ventilador.

Paso 7

Combina muy bien con unas rodajitas de naranja, o con alguna crema de naranja tipo orange curd.