

**Creador:** La Cerda **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**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.*