

## **TARTA DE NUECES**

### **INGREDIENTES:**

75 gr. De harina  
100 gr. De azúcar  
30 gr de almendra molida  
50 gr. De nueces peladas  
100 gr. De cacao en polvo (puede ser cola-caó)  
4 huevos  
1 sobre de levadura ROYAL  
100 gr. Mantequilla  
COBERTURA: 100 gr chocolate sin leche  
50 gr. Mantequilla  
ADEREZO: Nata montada  
Algunas mitades de nueces

### **FORMA DE HACERLO**

Montar las claras y reservar:

Poner en el vaso del Thermomix las yemas, el azúcar y la mantequilla. Batir unos minutos hasta que resulte una mezcla espumosa.

Añadir la harina, el cacao, almendra y levadura. Batir de nuevo hasta que la masa quede homogénea.

Incorporar las claras suavemente (velocidad 1 ó 2)

Verter parte de la mezcla en un molde engrasado y enharinado previamente. La mitad de las nueces picadas y el resto de la mezcla (Reservar algunas medias nueces)

Poner en el horno a 180°.

Para la cobertura trocear el chocolate y fundirlo, agregarle la mantequilla y batir muy bien. Cuando la mezcla esté cremosa, abrir el bizcocho por la mitad y ponerle una capa de crema de chocolate, tapar con el otro medio bizcocho y cubrir con esta preparación.

Adornar con nata montada y las mitades de las nueces que hemos reservado.

### **NOTA**

El bizcocho sólo también está muy bueno.