

Tarta de Cerveza Negra



Ingredientes

Azúcar Glas: 10 grs

Bicarbonato: 10 grs

Cerveza oscura: 250 MI

Harina de repostería: 250 grs

Mantequilla: 250 grs

Nata al 35% semi montada: 350 grs

Vainilla: 1 Vaina

Azúcar moreno: 400 grs

Cacao en Polvo: 25 grs

Huevos: 2 Unidades

Levadura en polvo: 10 grs

Nata: 150 MI

Queso Crema: 250 grs

Preparación de la Receta

- En un bol grande poner la *harina*, el cacao, el bicarbonato, la *levadura* y mezclar bien.
- En otro bol poner la *nata*, los huevos, el azúcar y la vainilla.
- Agregar la *mantequilla* y la *cerveza*.
- Mezclar el contenido del primer bol con éste con movimientos envolventes.
- Cocinar durante 45-50 minutos a 180 °C en horno precalentado.

Para el frosting

mezclar bien el queso con el azúcar

- Car y añadir la *nata*.
- Una vez fría la tarta, poner la *crema* por encima.