



TARTA CAPRESE

Ingredientes:

- 185 g de harina de almendras
 - 125 g de chocolate negro
 - 125 g de mantequilla
 - 3 huevos
 - 125 g de azúcar
 - 1 naranja
 - 1 cucharada de licor de naranja (puedes usar cointreau)
 - 2 cucharadas de azúcar glas
 - 2 cucharadas de cacao
-

Elaboración:

1. Para empezar casca los huevos y ponlos en un bol. Ralla encima la piel de la naranja. Agrega el azúcar en grano y bate durante 5 minutos.
2. Pon la mantequilla y el chocolate en un bol e introdúcelo en el microondas durante 30 segundos. Retira el bol, remueve los ingredientes y si fuera necesario introdúcelo de nuevo en el microondas durante otros 30 segundos, hasta que consigas que queden totalmente derretidos. Retira el bol del microondas, mezcla bien hasta que los ingredientes queden bien integrados. Vierte el licor de naranja y vuelve a mezclar.
3. Vierte la mezcla de chocolate, mantequilla y licor a la mezcla de los huevos, y sigue batiéndolos. Incorpora la harina de almendra y mezcla suavemente con una espátula, hasta que se integre.
4. Cubre por dentro un molde (base y contorno) de fondo desmontable de 20 cm de diámetro con papel de horno. Vierte dentro la mezcla del bizcocho y hornéalo a 180° (calor arriba y abajo, sin ventilador) durante 30 minutos.



5. Apaga el horno, abre la puerta y déjalo reposando durante 10 minutos. Sácalo, espera a que se enfríe y desmóldalo.
6. Pon el azúcar glas en un colador y el cacao en otro. Espolvorea toda la superficie del bizcocho con el azúcar glas, coloca encima una plantilla y espolvorea el chocolate encima.