

Tarta templada de chocolate con churros

Preparación

Fundir los chocolates junto a la mantequilla. A continuación mezclar los huevos junto al azúcar en la batidora hasta que monte. Seguidamente añadir los chocolates y la mantequilla y remover con lengua. Por último añadir la harina tamizada y dosificar la mezcla sobre los churros troceados que habremos dispuesto en el fondo del molde. Cocer a 180°C durante 25-30 minutos
Montaje final del plato Servir la tarta dándole 10 segundos de calor en microondas.

Ingredientes

180 grs. Cobertura negra 50% cacao.
60 grs. Cobertura con leche
200 grs. Mantequilla
240 grs. Azúcar
320 grs. Huevos enteros
100 grs. Harina
200 grs. Churros troceados

Utensilios

Bandeja
Boles
Espátula de codo
Lenguas de silicona
Termómetro
Papel Vegetal o guitarra
Turbinadora de brazo
Microondas
Moldes de silicona
Batidora de vaso

Instructor destacado



David Pallás

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

El Corte Inglés
SUPERMERCAD