

Receta de Tarta de Naranja y Chocolate

15 Sep 2018



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo la receta de esta riquísima **Tarta de Naranja y Chocolate** que espero que os guste porque está riquísima y hará las delicias de tod@s vuest@s comensales.

Ingredientes

- Jugo de naranja (200ml)
- 125 ml crema de leche
- 4 huevos
- 120 gramos de margarina
- 150 gramos de azúcar
- 200 gramos de harina tamizada
- 2 pequeñas cucharadas de polvo de hornear
- Vainilla esencia.
- 120 gramos de chocolate
- 4 cucharadas de nata (su función será disolver el chocolate)
- Gajos de naranjas confitadas en azúcar

Modo de Preparación

1. Separar las yema de los huevos de las claras y mezclarlas con el azúcar, batir en un bol hasta que levante
2. En otro bol aparte poner la margarina con el resto del azúcar y comenzar a batir, poco a poco añadir las yemas de los huevos
3. Mientras hacéis el proceso añadirle la vainilla, la crema de leche, la harina tamizada, el jugo de naranja y el polvo de hornear
4. Continuar batiendo, y añadir poco a poco el merengue preparado anteriormente, batir hasta que quede una mezcla cremosa
5. Precalentar el horno a 180º
6. Enharinar un molde apto para horno y volcar toda la mezcla realizada
7. Meter al horno hasta que esté lista y dorada y al hacer la prueba del palillo, éste salga limpio
8. Sacar del horno y despegar con cuidado las orillas, volcarla sobre una fuente y dejar que se enfríe
9. Derretir el chocolate con la nata y extender por toda la tarta
10. Decorar con rodajas de naranja picadas en gajos y confitadas con azúcar
11. Servir fresquita y....buen provecho!!!