



Tarta de Chocolate con té matcha

12 raciones



Nivel fácil

hasta 35 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

molde redondo de 24cm Ø
bol
bandeja del horno
Papel de horno

Para la masa:

1 pack de Preparado para Tarta de chocolate Dr. Oetker
125 g mantequilla
3 huevos

Para la decoración:

Té matcha
1 g azúcar glas (opcional)

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 180°C y engrasar el molde con mantequilla.

La tarta:

- 2 Verter el contenido del preparado de la Tarta de Chocolate Dr. Oetker en un recipiente y añadir la mantequilla derretida y los huevos. Mezclar todo.
- 3 A continuación, verter la masa en el molde y repartirla uniformemente.

Horneado:

- 4 Colocar la bandeja en la parte inferior del horno y hornear durante 18-20 minutos aproximadamente. Una vez terminado, dejar reposar 10 minutos.

Decoración:





- 5 Preparar con papel de horno una plantilla en forma de trébol de hojas y cortar la tarta siguiendo las líneas. Será más fácil si la dejas reposar en la nevera un par de horas.

- 6 A continuación, espolvorear el té matcha, o la decoración que más te guste, por toda la superficie.

