



## Tarta de chocolate

### Ingredientes:

#### Para la masa sablé:

250 gr. de harina

125 gr. de mantequilla

70 gr. de azúcar

2 yemas de huevo

50 ml. de agua fría

1 pizca de sal

#### Para el relleno:

250 gr. de chocolate negro

200 ml. de nata

25 gr. de miel

30 gr. de mantequilla

Para hacer la masa puedes ver como se hace en la receta de la tarta de limón. Te dejo el enlace:

<http://goo.gl/YyR8R8>



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>

Cuécela primero con un papel y alubias o garbanzos.



Retira las legumbres y termina de cocer en el horno.





Pon el chocolate en un bol. Calienta la nata sin que llegue a hervir. Cuando esté caliente añádela al chocolate. Deja 2 minutos.



Mezcla con la minipimer, añade la mantequilla y la miel y sigue mezclando.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Colócale encima de la tarta, enfría al menos 2 horas y decora con azúcar glase.





**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

---