

Tarta de café y nueces



Elementos del invento:

para el bizcocho:

- 170 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 140 gr de azúcar
- 3 huevos
- 140 gr de harina
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 80 gr de nueces troceadas
- 3 cucharaditas de café soluble disueltas en 2 cucharaditas de agua hirviendo

para el glaseado y relleno:

- 2 cucharaditas de café soluble disueltas en 2 cucharadas de leche muy, muy caliente
- 95 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 125 gr de azúcar glass
- nueces para decorar

Elaboración de los elementos:

Bizcocho:

Batimos la mantequilla junto con el azúcar. Añadimos los huevos uno a uno, hasta que no esté integrado el primero no añadir el siguiente.

Incorporar el café disuelto en agua una vez esté templado.

Añadir la harina y la levadura tamizadas.

Hornear a 180° durante 40 minutos o hasta que esté hecho. Dejar enfriar.

Glaseado y relleno:

Batir la mantequilla junto con el azúcar glass y añadir el café disuelto en agua una vez esté templado.

Montaje:

Dividir el bizcocho por la mitad y extender casi la mitad del glaseado.

Tapar con la otra capa y extender el resto del glaseado por toda la tarta.

Decorar con nueces a nuestro gusto

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>