

RECETA

Tarta de chocolate y naranjas confitadas

CULTURA

05_12_2020



Ingredientes para 8 personas:

3 huevos

140 gr. de harina

200 gr. de azúcar

100 gr. de mantequilla

30 gr de cacao amargo en polvo sin azúcar

2 naranjas bien lavadas y secas

1 sobre de levadura

1 sobre de vainilla

1 pizca de sal

100 gr de sirope de naranja sin azúcar

Batir los huevos con sal y 120 gramos de azúcar (reservar el azúcar restante para la naranja confitada). Añadir la vainilla, la harina, el cacao en polvo y la levadura. Añadir una de las naranjas mezcladas con la cáscara. Unir bien para obtener una mezcla suave. Añadir la mantequilla derretida incorporándola con cuidado. Verter la mezcla en un molde redondo de 22 centímetros de diámetro engrasado con aceite y colocarlo en el horno precalentado a 180°C durante 30 minutos.

Mientras tanto, confitar la otra naranja para utilizar como decoración. Cortarla en rodajas redondas de medio centímetro. Poner el azúcar restante y las rodajas de naranja en una pequeña sartén y dejarlas a fuego lento durante una media hora, dándoles la vuelta de vez en cuando. Al final añadir el jarabe y mezclar suavemente. Retirar del fuego.

Cuando la tarta esté hecha, sacarla del horno y dejarla reposar en el molde durante 30 minutos. Antes de servirla hay que desmoldarla, colocarla en un plato y decorarla con las rodajas de naranja confitadas, rociándola con el líquido de las naranjas.