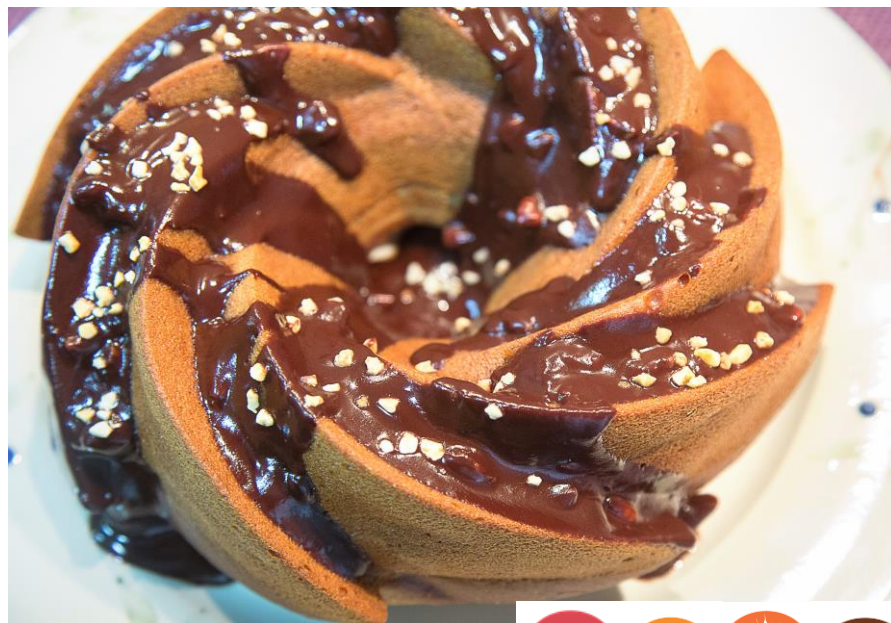


# RecetaKA

## TARTA DE PLATANOS ASADOS, CHOCOLATE Y ALMENDRAS

**Ingredientes para 8 personas:** 3 plátanos / 120 g azúcar / 100 g mantequilla (derretida) / 3 huevos / ½ ralladura limón / ½ zumo limón / 250 g harina / 10 g levadura de repostería / aceite de oliva –

**Para la cobertura:** 30 g almendras / agua / 100 g chocolate / 50 g mantequilla



### Elaboración

#### Preparando los plátanos:

1. Preparar una fuente con papel de horno. Colocar los plátanos en una rejilla y ésta sobre la fuente de horno. (la fuente recogerá el zumo que soltarán los plátanos. Este zumo se aprovechará)
2. Hornear los plátanos en horno a 180º durante 20'

#### Preparando la masa:

1. Colocar los plátanos en un bol grande. Añadir el azúcar, la mantequilla, los huevos, la ralladura y el zumo de ½ limón.
2. Batir con batidora eléctrica hasta tener una mezcla homogénea.
3. Añadir la harina y la levadura. Seguir batiendo con varilla hasta integrar perfectamente. Transferir a un molde previamente engrasado.
4. Hornear a 180º durante 45'.

#### Preparando la cobertura:

1. Picar las almendras. Derretir al baño maría el chocolate, junto con la mantequilla y 2/3 de las almendras.
2. Echar la cobertura por encima de la tarta. Decorar con almendras troceadas.
3. Dejar que atempere y servir.

*Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres supervisen, ayuden y se diviertan cocinando con los niños*

