



Tarta de Biscoff®

10 pasos
12 raciones

Un café en una mano y una tarta de Biscoff en la otra. Así es como debe saborearse un descanso.

Ingredientes

Bizcocho:

320 g de azúcar moreno claro
3 huevos a temperatura ambiente
210 g de crema para untar Biscoff
170 g de yogur a temperatura ambiente
180 ml de aceite vegetal
3 cucharaditas de extracto de vainilla
3/4 de cucharadita de sal
300 gramos de harina para todo uso
1,5 cucharaditas de levadura en polvo
1/3 de cucharadita de bicarbonato sódico

Decoración:

450 g de crema para untar Biscoff
75 g de galletas Biscoff trituradas
40 g de chocolate blanco (picado fino)
14 galletas Biscoff

Preparación

- 1 Precalienta el horno a 175 °C (350 °F). Engrasa el molde para tartas y forra con papel de horno.
- 2 Bate el azúcar con los huevos durante 1 minuto hasta que la mezcla quede esponjosa.
- 3 Incorpora la crema de Biscoff batiendo. Si lo prefieres, puedes derretir primero la crema de Biscoff durante 15 segundos en el microondas.
- 4 Añade el yogur, el aceite, el extracto de vainilla y la sal, y vuelve a batir hasta que quede una mezcla homogénea.
- 5 Ahora cambia al accesorio de paleta de la batidora de pie, tamiza la harina, la levadura en polvo, el bicarbonato y las especias, y mezcla hasta obtener una masa homogénea.
- 6 Vierte la mezcla en el molde y hornea durante 30-35 minutos. Al introducir un palillo en el centro, este debe salir limpio.
- 7 Deja que se enfríe en el molde durante 20 minutos, luego desmóldalo y déjalo enfriar completamente sobre una rejilla.
- 8 Una vez que se haya enfriado por completo, puedes untar la crema de Biscoff con una espátula. Si lo deseas, puedes crear un bonito diseño en espiral.
- 9 A continuación, espolvorea las migas de galletas Biscoff y un poco de chocolate blanco picado por encima.
- 10 Corta la tarta de queso en trozos cuadrados y corona cada trozo con una galleta Biscoff.