

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.

Ingredients

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.