

Biscuit grand mère

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Chocolate: 70 g

Huevos: 2 Unidades

Polvo de Almendras: 70 grs.

Claras: 4 Unidades

Azucar: 165 grs.

Yemas: 6 Unidades

Manteca: 70 g

Cacao: 20 g

Varios

Manteca: Cantidad necesaria

Harina: Cantidad necesaria

Cacao en Polvo: A gusto

Preparación de la Receta

- Bata las claras a punto nieve
- Bata las yemas con los huevos con el azúcar y el cacao.
- Pique el *chocolate* y disponga en un bowl y derrita sobre baño maría con la *manteca*.
- Incorpore el polvo de almendras y mezcle bien.
- Agregue la mezcla de huevos y termine de mezclar.
- Integre las claras notadas con movimientos envolventes.
- Vierta dentro de un molde de 22 cm de diámetro previamente enmantecado en horno precalentado a 180° C durante 20 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva en una fuente y espolvoree con cacao en polvo.