

Cake de chocolate y melocotones caramelizados



Ingredientes

Azúcar Glas: 360 g

Harina: 135 g

Mantequilla: 300 g

Chocolate negro: 115 g

Azucar: 50 grs.

Huevo: 4 Unidades

Melocotones: 125 Gramos

Cacao: 15 g

Preparación de la Receta

- Comenzamos lavando los melocotones, después los cortamos en dados retirando los huesos.
- A continuación, fundimos el azúcar en una sartén ; añadimos los melocotones y cocinamos por 10 minutos, hasta que se caramelicen
- Una vez caramelizados los retiramos del fuego, los dejamos enfriar y reservamos.
- En seguida, con varillas eléctricas mezclar la *mantequilla* con el azúcar, una vez esponjados añadimos el **chocolate** fundido y agregamos los huevos poco a poco.
- Por último agregamos la *harina*, el cacao, y los melocotones caramelizados.
- Cocer entre 180°C y 190°C durante 40- 45 minutos.
- Una vez horneado decoramos con melocotones.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cake-de-chocolate-y-melocotones-caramelizados>