Cake trufada de chocolate

Ingredientes

Azúcar mascabo: 50 g
Chocolate semi amargo: 200 g
Licor de naranja: 40 cc
Huevos: 3 Unidades
Crema de leche: 125 grs.

Preparación de la Receta

- Batimos los huevos con el azúcar mascabo a velocidad alta hasta que esté bien espumoso.
- Por otro lado, en un bol, mezclamos el **chocolate** semiamargo derretido con la *crema* de leche y el *licor* de naranjas.
- Integramos en un bol el batido de huevos con la mezcla de *chocolate* con movimientos envolventes.
- Llevamos a un molde de 22 cm enmantecado, espolvoreado con cacao amargo y frío.
- Cocinamos en el horno a 150°C durante 25 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cake-trufada-de-chocolate