

# Cuadraditos de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Esencia De Vainilla:** 1 Cantidad necesaria

**Azucar:** 250 grs.

**Huevos:** 3 Unidades

**Polvo de hornear:** 2 cditas.

**Manteca blanda:** 200 grs.

**Harina:** 300 grs.

**Cacao Amargo:** 2 cdas.

**Leche:** 1 Taza

## Glacé

**Azucar impalpable:** 4 cdas.

**Cacao:** 2 cda.

**Cafe:** Cantidad necesaria

## Varios

**Coco rallado:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Coloque en un bowl la *manteca* junto con el azúcar y bata.
- Incorpore de a poco los huevos y siga batiendo.
- En un bowl mezcle el cacao, el polvo de hornear y el *harina*.
- Incorpore luego a la mezcla anterior.
- Añada la esencia de vainilla y la leche.
- Integre los ingredientes con movimientos envolventes.
- Vierta la preparación en un molde para horno enmantecado.
- Lleve a horno y cocine durante 30 minutos.

## Glacé

- Coloque en un bowl el azúcar impalpable y el cacao.

- Mezcle y añada de a poco el *café* hasta formar una consistencia fácil de untar.

## Presentación

- Cubra la torta con el glase caliente y decore con coco rallado.
- Corte en cuadraditos y coloque en una fuente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cuadraditos-de-chocolate>