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 glace calientey decore con coco rallado.
- Corte en cuadraditos y coloque en una fuente.

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