

Pastel Con Chocolate Sin Harina



Ingredientes

Canela En Polvo: 1 Cucharada Chocolate Semiamargo Rallado: 1 ½ Tazas

Claras de huevos: 6 unidad Azúcar mascabado: 90 g Extracto de vainilla: 1 Cucharada Mantequilla sin sal: 90 g

Pimienta Negra: 1 Cucharada. Yema De Huevo Batida: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 180 Grados
- Untar con mantequilla un molde y enharinarlo.
- En baño María, derretir la mantequilla junto con el chocolate, moviendo constantemente
- Una vez mezclados, incorporar la yema de *huevo* batida junto con la canela, la pimienta y el extracto de vainilla.
- En una batidora, montar las claras, agregar poco a poco el azúcar mascabado, e incorporar de la misma manera la
- Mezcla del chocolate hasta que quede una preparación homogénea
- Verter en el molde y hornear durante 40 minutos.
- Servir pedazos pequeños.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/pastel-con-chocolate-sin-harina