

Pastel Con Chocolate Sin Harina



Ingredientes

Canela En Polvo: 1 Cucharada

Claros de huevos: 6 unidad

Extracto de vainilla: 1 Cucharada

Pimienta Negra: 1 Cucharada.

Chocolate Semiamargo Rallado: 1 ½ Tazas

Azúcar mascabado: 90 g

Mantequilla sin sal: 90 g

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>