Pastel de Cacao



Ingredientes

Azucar: 350 grs
Huevos: 4 Unidades
Harina de trigo: 150 grs
Sal: c/n
Cacao al 78%: 200 grs
Esencia De Vainilla: 8 grs
Mantequilla: 250 grs

Preparación de la Receta

- En batidora cremar *mantequilla* pomada y azúcar.
- Una vez cremados los ingredientes agregar huevos, esencia de vainilla y continuar trabajando.
- Incorporar el *chocolate* derretido, seguir mezclando, *condimentar* con pizca de sal y de a poco agregar *harina*
- Seguir mezclando hasta integrar.
- Llevar la preparación a un molde desmontable enmantecado y enharinado.
- Cocinar en horno a 180 °C por 40 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-cacao