

Pastel de Cacao



Ingredientes

Azúcar: 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>