

Pastel de chocolate súper húmedo con relleno de arequipe



Ingredientes

LECHE ENTERA: 190 Gramos

Harina de trigo multipropósito: 200 Gramos

Bicarbonato: 6 Gramos

Sal Marina: 3 Gramos

Aceite de girasol: 50 Gramos

Azúcar morena: 70 Gramos

Huevo: 3 Unidades

Café Instantáneo: 5 Gramos

Vinagre Blanco: 3 Gramos

Cocoa: 65 Gramos

Polvo para hornear: 3 Gramos

Mantequilla: 85 Gramos

Azúcar blanca: 280 Gramos

Esencia De Vainilla: 6 Gramos

Agua: 180 ML

Decoración

Arequipe: Cantidad necesaria

Trozos de chocolate real semi amargo: Cantidad necesaria

Galletas: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- **Paso a paso ?**
- Preparar 4 moldes de 12cm de diámetro, con papel parafinado en la base y desmoldante o grasa en el lateral
- Precalentar el horno a 170°C
- En un bowl, mezclar la leche y el *vinagre*
- Reservar
- Mezclar en otro bowl, la *harina*, la *cocoa* cernida, el bicarbonato y la sal marina
- Crear la *mantequilla* junto con el aceite, los azúcares blanca y morena y la esencia de vainilla, batir hasta conseguir un *color* amarillo pálido
- Luego adicionar los huevos de uno en uno batiendo vigorosamente para se que emulsione bien la preparación

- Adicionar los ingredientes secos alternados con la leche y el *vinagre* (debe estar un poco tibio)
- Calentar el agua sin que hierva, adicionarle el *café*, revolver y mezclarlo con la preparación anterior
- Verter en cada molde 320gr de mezcla
- Llevar a hornear por aproximadamente 20 minutos
- Sacar y dejar reposar sobre una rejilla hasta que estén tibios, desmoldar y dejar enfriar por completo
- Rinde para 4 unidades de 320 gr en molde de 12cm

Decoración

- Partir por la mitad cada pastel
- Poner una de las capas, en una cajita con papel parafinado y rellenar con **arequipe** o dulce de leche
- Poner la segunda capa, decorar con un poco más de *arequipe*, media galleta de **chocolate** y algunos sprinkles de **chocolate**

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-chocolate-super-humedo-con-relleno-de-arequipe>