# Pastel Mágico de Chocolate



Tiempo de preparación: 90 Min

## Ingredientes

### Caramelo

**Agua**: 50 c.c.

**Azucar**: 150 Gramos

### Preparación de chocolate

**Azucar**: 125 Gramos

**Chocolate semi amargo fundido**: 125 Gramos

**Huevos**: 3 Unidades

**Harina 0000**: 80 Gramos

**Mantequilla**: 125 Gramos

### Preparación de vainilla

**Huevos**: 6 Unidades

**Esencia De Vainilla**: c/n

**Leche**: 395 c.c.

**Leche Condensada**: 395 c.c.

## Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 120° C.
- Fundir el **chocolate** semi amargo con la *mantequilla* a baño de María
- Mezclar los huevos, el azúcar y sumar el *chocolate*
- Agregar por último la *harina*
- Acaramelar la base del molde savarín y colocar la preparación
- Unir leche condensada con leche, esencia de vainilla y huevos
- Volcar la segunda preparación con una cuchara de por medio en el molde
- Llevar a horno por 45 minutos

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/pastel-magico-de-chocolate**