

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