

# Pastel Untuoso de Trufa



## Ingredientes

**Almendra en polvo:** 100 grs

**Azúcar:** 50 grs

**Yemas:** 6 Unidades

**Claras:** 4 Unidades

**Azúcar Glas:** 50 grs

**Chocolate amargo:** 125 grs

**Harina:** 40 grs

**Mantequilla:** 100 grs

## Decoración

**Betún de chocolate:** c/n

**Trufas:** c/n

## Preparación de la Receta

### Pastel

- Fundir el *chocolate* a baño María.
- Acremar la *mantequilla* y el azúcar.
- Montar las claras con el azúcar glass a punto de turrón
- Agregar las yemas y batir hasta obtener un punto de listón.
- Integrar el polvo de almendras y la *harina*.
- Integrar a la mezcla de *chocolate* fundido.
- Verter en un molde previamente engrasado y enharinado.
- Hornear a 180 °C por 15 minutos aproximadamente.
- Dejar enfriar.

### Decoración

- Decorar con betún de *chocolate* y trufas de *chocolate*.