Pound Cake de Chocolate

Ingredientes

Manteca: 360 g
Cacao Amargo: 80 g
Sal fina: Una pizca
Huevo: 400 g
Bicarbonato De Sodio: Una pizca
Baño de chocolate: A gusto
Azucar: 300 grs.
Harina: 300 g
Agua Caliente: 120 cc
Polvo de hornear: 20 g

Preparación de la Receta

- Primero se bate la *manteca* con el azúcar hasta *blanquear*, enseguida desligamos los huevos con una pizca de sal fina y los incorporamos en forma de hilo a la preparación de *manteca* y azúcar, batimos por 5 minutos
- Hacemos una pasta con el cacao y el agua caliente
- Entibiamos y agregamos a la mezcla anterior.
- Tamizamos los secos y los unimos a la mezcla.
- Colocamos en un molde hornear a 170ºC de 45 a 55 minutos.
- Decoramos con baño de **chocolate** y servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pound-cake-de-chocolate