

Rebanada de Chocolate



Ingredientes

Chocolate amargo derretido: 300 Gramos

Masa

Azúcar Glas: 400 Gramos

Claras de huevo: 270 Gramos

Harina de trigo: 500 Gramos

Mantequilla: 500 Gramos

Yemas de huevo: 180 Gramos

Extracto de vainilla: 10 cm³

Leche en polvo: 20 Gramos

Polvo de hornear: 20 Gramos

Preparación de la Receta

- Suavizar la *mantequilla* en un tazón
- Agregar el azúcar glas y batir hasta obtener una preparación tersa y esponjosa.
- Añadir las yemas, batiendo una por una hasta incorporarlas y agregar el extracto de vainilla.
- Previamente mezclar en un tazón la *harina* de trigo, el polvo para hornear y la leche en polvo, añadir poco a poco y batir hasta obtener una masa sin grumos de *color* uniforme
- Batir las claras a punto de turrón e incorporarlas con movimientos envolventes a la preparación hasta obtener una masa homogénea.
- Engrasar y enharinar el molde para pan de caja con tapa
- Precalentar el horno a 180 °C.
- Vaciar la masa en el molde hasta llenar 3/4 partes de su capacidad y tapar
- Hornear 30 a 35 minutos o hasta que al insertar un *palillo* en el centro del panqué, éste salga limpio
- Retirar y dejar enfriar sobre la rejilla

black ; ="" background

yellow ; mso-highlight

- Yellow'="">
- Desmoldar el panqué, colocarlo sobre una rejilla y bañarlo con el **chocolate** derretido hasta cubrir toda la superficie y los costados con una capa gruesa

black ;="" background

yellow ; mso-highlight

- Yellow'="">
- Una vez frío el *chocolate*, cortar el panqué en rebanadas de 2. 5 centímetros de ancho con un cuchillo de sierra

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/rebanada-de-chocolate>