

# Rosca Fácil de Chocolate



## Ingredientes

**Chocolate:** 90 grs

**Yemas:** 3 Unidades

**Mantequilla:** 100 grs

**Pan molido:** 100 grs

**Azúcar:** 15 grs

**Claras:** 90 grs

**Leche Condensada:** 370 grs

**Nueces picadas:** 50 grs

**Polvo de hornear:** 5 grs

## Decoración

**Chocolate blanco:** 120 grs

**Menta:** c/n

**Salsa de chocolate:** 250 grs

**Pétalos de flores comestibles:** c/n

## Preparación de la Receta

- Mezclar la *mantequilla* con el **chocolate** fundido y la leche condensada. Reservar.
- Montar las claras con el azúcar a punto de turrón.
- Agregar las yemas a mano.
- Mezclar las nueces, el pan molido y el polvo para hornear.
- Integrar poco a poco las 3 mezclas de manera envolvente.
- Verter en un molde previamente engrasado.
- Hornear a 180 °C por 40 minutos.
- Dejar enfriar y desmoldar

## Decoración

- Bañar con salsa de *chocolate* y decorar con *chocolate* blanco fundido, pétalos de flores comestibles y hojas de *menta*.

