# Pastel de Chocolate sin Harina

## Ingredientes

**Manteca**: 45 g
**Azucar**: 220 grs.
**Chocolate semi amargo**: 180 g
**Cafe soluble**: 3 cdita.
**Yemas**: 6 Unidades
**Sal fina**: Una pizca
**Claras**: 6 Unidades

## Preparación de la Receta

### Para comenzar fundimos el chocolate con la manteca

### enseguida blanqueamos las yemas con la sal fina y 1/3 del az&uacute

- Car, agregamos el *café* y seguimos batiendo.
- Después merengamos las claras con la otra parte del azúcar y unimos de a poco ambos batidos con el **chocolate**.
- Colocamos la mezcla en un molde de 20 cm diámetro, enmantecado y con papel *manteca* en la base
- Horneamos a 180ºC por 35 a 40 min
- Servimos la torta tibia.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/torta-de-chocolate-sin-harina**