

# Torta de chocolate tipo Matilda



## Ingredientes

### Para el bizcocho de chocolate:

**Harina 0000:** 3 Tazas

**Cacao en polvo:** 1 y 1/2 Tazas

**Polvo Para Hornear:** 1 y 1/2 Cucharadita

**Buttermilk:** 1 y 1/2 Tazas

**Aceite:** 1/2 Taza

**Esencia de vainilla:**

**Azúcar:** 3 Tazas

**Bicarbonato De Sodio:** 1 Cucharada

**Sal:** 1 y 1/2 Cucharadita

**Agua Caliente:** 1 y 1/2 Tazas

**Huevos:** 4 Unidades

### Para la crema de chocolate:

**Chocolate:** 500 gr.

**Crema:** 500 gr.

**Manteca pomada:** 100 gr.

**Dulce de leche repostero:** 500 gr.

## Preparación de la Receta

### Para el bizcocho de chocolate

- Mezclar todos los secos en un bowl tamizados
- Ir sumando de a uno los húmedos a la mezcla de secos
- Integrar, separa la mezcla en dos partes iguales y hornear a 160 grados por 35 minutos aproximadamente

### Para la crema de chocolate

- Calentar la *crema*
- Volcar al **chocolate** picado

- Una vez integrados sumar el dulce de leche y por último la *manteca*
- Decorar a la torta a gusto

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