

Torta De Chocolate y Yogurt Natural



Ingredientes

Aceite: 45 grs.

Cacao Amargo: 25 g

Polvo de hornear: 1 Cucharada

Yogurt Natural Tregar: 140 grs

Azucar: 75 g

Huevos: 1 unidad

Harina 0000: 115 g

Preparación de la Receta

- Tamizar la *harina* con el polvo de hornear y el cacao
- Incorporar el azúcar
- En otro recipiente mezclar los huevos con el yogurt y el aceite. Agregar los elementos secos de a poco y unir. Agregar la leche. Forrar un aro de 20cm con papel aluminio y papel *manteca* en la base y rellenar.
- Llevar al horno durante 18 a 20 minutos a 160 grados.
- Esperar que enfríe y rellenar como más te guste, con dulce de leche, *crema* batida o más **chocolate**.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-de-chocolate-y-yogurt-natural>