TORTA DE ESPINACA CON CHOCOLATE



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Huevos: 4 Unidades
Manteca: 80 g
Espinaca: 1 Atado
Azúcar: 200 g
Leche: 120 g
Harina Leudante: 300 g

Preparación de la Receta

- Mixear la **espinaca** cruda junto con la leche
- Aparte batir los huevos con el azúcar y la *manteca*, hasta integrar
- Incorporar la preparación de *espinaca* y leche, y la esencia de vainilla
- Batir para integrar y agregar la *harina leudante* incorporándola con batidor
- Colocar en un molde enmantecado y enharinado y llevar al horno medio durante 45 minutos.
- Una vez frío, desmoldar la torta y cubrir con el baño de **chocolate**.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-espinaca-con-chocolate