

Torta De Pote

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Azucar impalpable: a gusto

Huevos: 4 Unidades

Chocolate semi amargo: 100 g

Harina Leudante: 3 Pote

Azucar: 2 Pote

Crema de leche: 1 Pote

Esencia De Vainilla: 1 Chorrito

Polvo para hornear: 1 Cucharada.

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl un pote de *crema* de leche con azúcar (2 potes, utilizando como medida el pote de la *crema*)
- Agregar huevos, esencia de vainilla y trabajar hasta unir.
- Incorporar *harina leudante* (3 potes) y mezclar hasta integrar sin grumos.
- Agregar *chocolate* picado grueso y terminar de unir la preparación.
- Verter sobre molde de tubo central enmantecado y cocinar en horno a 160° c por 45 minutos.
- Dejar entibiar, desmoldar, espolvorear con azúcar impalpable y cortar en porciones.

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