

# Pastel Húmedo de Chocolate sin Harina

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Azúcar:** 220 Gramos

**Chocolate Semiamargo:** 180 Gramos

**Yemas:** 6 Unidades

**Sal fina:** 1 Pizca

**Cacao Amargo:** 2 cdas

**Claras:** 6 Unidades

**Mantequilla:** 45 Gramos

## Preparación de la Receta

- Fundir el **chocolate** con la *mantequilla* a baño María.
- Agregar las yemas con la mitad del azúcar y la sal fina. Batir.
- Añadir el cacao y seguir batiendo. Montar las claras con la otra mitad del azúcar.
- Unir ambos batidos con el *chocolate*.
- Poner en un molde de 24 cm ligeramente engrasado con *mantequilla* y enharinado, Hornear a 170 ° C por 30 minutos.
- Servir tibio.

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