Pastel Húmedo de Chocolate sin Harina



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Azucar: 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