

Torta Negra

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Harina: 2 y 1/2 Tazas

Polvo de hornear: 1 cdita.

Pasas de uva negras: 1/2 Taza

Ciruelas presidente: 1 Taza

Licor de café: 1/2 Taza

Miel: 50 g

Pasas de uva rubias: 1/2 Taza

Harina de almendras: 3/4 Taza

Sal:

Manteca: 200 g

Cacao en Polvo: 1 cda

Chocolate amargo picado: 70 g

Huevos: 4 Unidades

Mermelada de quinotos: 1/2 Taza

Mix de especias: 1 cdita.

Chocolate fundido: 50 g

Naranja: 1 Unidad

Azúcar Negra: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Para comenzar, en bol mezclamos 1/2 taza de pasas rubias, 1/2 taza de pasas negras, 1 taza de ciruelas presidente cortadas, 1 taza de azúcar negra, *jugo* de 1 *naranja* y su ralladura, 1/2 taza de *licor de café* y 1/2 taza de mermelada de quinotos. Dejamos reposar en la heladera durante una noche.
- Transcurrido ese tiempo de maceración, trasladamos los ingredientes reposados a una olla al fuego y añadimos 200 g de *manteca*, 50 g de miel, 1 cucharadita de mix de *especias* de repostería y una cucharada de cacao en polvo. Dejamos en el fuego hasta que se funda la *manteca* y comience a burbujear levemente en los bordes.
- Esperamos que baje la temperatura y agregamos 4 huevos ligeramente batidos, 2 1/2 tazas de *harina*, 3/4 taza de *harina* de almendras, 1 cucharadita de polvo de hornear y una pizca de sal.
- Mezclamos con un tenedor y, por último, incorporamos 50 g de *chocolate* fundido y 70 g de *chocolate* amargo picado.
- Vertemos esta preparación en un molde de 21 cm de diámetro por 10 cm de alto previamente forrado con papel *manteca* y con rocío de *manteca*.
- Llevamos al horno a 160 ° durante 2 horas.

