Torta volcán de chocolate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 400 g
Azucar: 400 grs.
Harina: 2 cdas.
Chocolate: 300 g
Huevos: 8 Unidades

Varios

Helado de Frambuesa:

Preparación de la Receta

- Funda el **chocolate** a baño maría, junto con la *manteca* y el azúcar.
- Una vez fundido el *chocolate* incorpore los huevos de a uno, bata suavemente hasta disolverlos y agregue por ultimo la *harina* de a poco
- Mezcle hasta incorporar y deje enfriar.

Armado

- Coloque la preparación en moldes individuales previamente enmantecados y enharinados.
- Cocine en horno a temperatura moderada durante 45 minutos aproximadamente.
- Desmolde las tortitas.

Presentación

- Sirva una tortita en un plato y acompañe con helado de frambuesa y vino dulce cosecha tardía a gusto.

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