

Delicia chocolate

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mavillum · Autor: Mar (Argentina)

INGREDIENTES

0	
75 gr	Azúcar glass
200 gr	Chocolate Negro
50 gr	Harina repostería
3	Huevos
75 gr	Mantequilla

ELABORACIÓN

Funda el chocolate a baño maría con la manteca. Bata las yemas con el azúcar, agregue la harina y luego el chocolate con la manteca. Incorpore las claras batidas a punto de nieve. Ponga la mezcla en una terrina de forma rectangular forrada con papel manteca y bien en mantecada. Cocine en horno mediano 45 minutos.

Una vez frío, corte en rodajas y sirva con helado, acompañando con una salsa inglesa o un coulis de frutas rojas.