

Pastel imperial de Eugenia de Montijo

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Tartas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Soufflé

INGREDIENTES

0

	Crema inglesa
43 gr	Chocolate Negro
55 gr	Azúcar
55 gr	Margarina
6	Huevos
2 cucharada/s	Nata — montada
2 cucharada/s	Harina repostería

ELABORACIÓN

Este pastel data de la época de doña Eugenia de Montijo, ella trajo esta receta a la Casa. Rallar el chocolate y batirlo + azúcar + huevos + nata + margarina + harina. Horno 40 min a fuego medio. Del libro La cocina de la Casa de Alba.