

# Torta húmeda

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

## INGREDIENTES

0

|          |                                 |
|----------|---------------------------------|
| 300 gr   | Chocolate Negro                 |
| 150 gr   | Mantequilla                     |
| 50 gr    |                                 |
| 50 gr    | Maicena — (fécula de maíz)      |
| 6        | Yema de huevo                   |
| 4        | Claros de huevo — a punto nieve |
| 1 vaso/s | Leche                           |
|          | Vainilla — (esencia)            |

## ELABORACIÓN

La he sacado de una de las Pág. que ha puesto soufflé de las del chocolate y promete. Derretir la manteca junto con la leche y el chocolate en cubitos. Agregar la fécula de maíz. Retirar del fuego, cuando no esté tan frío incorporar las yemas, y luego las claras con movimientos envolventes. Por último la esencia de vainilla. Colocar en un molde desmontable enmantecado y enharinado y llevar al horno durante 35 o 40 minutos. Después a la heladera.