

Delicia chocolate

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

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.