

Pastel imperial de Eugenia de Montijo

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

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.