

Torta húmeda

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

INGREDIENTES

0
300 gr Chocolate Negro
150 gr Mantequilla
50 gr
50 gr Maicena - (fécula de maíz)
6 Yema de huevo
4 Claras 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.