

**Creador:** Irene Delafú



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 10 personas :

- 90 g de harina tamizada
- 125 g de mantequilla 100 g más
- 3 huevos a temperatura ambiente
- 200 g de azúcar
- 30 g de cacao en polvo
- 1/2 cucharadita de sal
- 180 g de chocolate con leche de cobertura 80 g más
- 1 paquete de galletas Tuc
- Bolitas de chocolate para decorar

## Preparación:

### Paso 1

Precalentamos el horno a 180°. En un cazo ponemos los 125 g de mantequilla y los 180 g de chocolate y calentamos al baño maría mientras mezclamos con la varilla hasta que se derritan completamente. Dejamos enfriar y reservamos. En un bol ponemos la harina tamizada, el cacao tamizado y la sal y mezclamos bien. Reservamos. En otro bol ponemos los huevos y mezclamos bien con las varillas. Cuando estén espumosos añadimos el azúcar y seguimos batiendo. Ahora vamos añadiendo el chocolate que hemos derretido y mezclamos todo bien. Cuando esté todo bien mezclado añadimos esta mezcla al bol de los ingredientes secos y mezclamos con la espátula hasta que estén totalmente integrados todos los ingredientes. Reservamos. Ahora vamos a preparar el molde donde vamos a hornear el pastel. Lo untamos de mantequilla para que no se pegue y ponemos encima una capa de galletas Tuc. Derretimos 50 g de mantequilla y pincelamos las galletas con esta. Ahora echamos la mitad de la masa de chocolate. Alisamos con la espátula y ponemos otra capa de galletas. Las pincelamos con mantequilla derretida. Y ahora incorporamos el resto de la masa. Horneamos durante 35-40 minutos a 180°. Sacamos y dejamos enfriar. Para hacer la cobertura vamos a derretir al baño maría 50 g de mantequilla y 80 g de chocolate de cobertura. Dejamos enfriar y extendemos por encima del pastel.

***Decoramos al gusto.***