

Creador: Sonia Campos



Tiempo: 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 huevos
- 1/2 jogurt de fresa
- 1 medida de harina leudante
- 1 medidas de cacao
- 1 medida de azucar
- 1/2 medida de aceite
- 200g chocolate blanco para postres
- 50 grs de nutella
- Colorante rojo (opcional)
- 50ml de nata

Preparación:

Paso 1

batimos los huevos con el azucar añadimos el yogurt y el aceite ,seguimos batiendo ,añadimos la harina y el cacao ponemos en el molde y ,en el horno precalentado a 180° unos 45min . cuando este totalmente frio desmoldamos y cortamos en tres capas ,la primera la cubrimos de nutella y tapamos ,en el micro derretimos el chocolate con 50ml de nata y cubrimos otra capa al chocolate que queda le añadimos el colorante y cubrimos todo el pastel.