

PASTEL INTELIGENTE DE CHOCOLATE BLANCO



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Toque de Belén **Recetizador:** Ana Carames



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Mi truco es quitarle el azúcar de la receta porque con el chocolate blanco ya está suficientemente dulce

Descripción:

Este pastel es muy fácil y delicioso, su textura es muy agradable al paladar a mí me parece perfecto para una merienda,

Ingredientes para 6 personas :

- 4 Huevos
- 1/2 l de leche
- 150 gr, de chocolate blanco
- 115 gr. Mantequilla
- 120 gramos de harina
- 75 gr. azúcar
- 1 cucharita de extracto de vainilla o 20 gr. de azúcar avainillado

Preparación:

Paso 1

Se derrite la mantequilla y el chocolate (éste lo derretí en en dos cucharadas de leche para que no se queme), después le añades la mantequilla poco a poco y revolviendo, lo dejas enfriar un poco. Mientras, bates las yemas con el azúcar y la vainilla hasta conseguir una mezcla muy cremosa y se va añadiendo la mezcla que teníamos reservada, muy poco a poco, y sin dejar de batir, se añade la leche y la harina y, por último, las claras batidas a punto de nieve. Se vierte en un molde engrasado (yo le puse papel de horno para poder desmoldar mejor), se echa la mezcla y se pone al horno, precalentado, a 180° durante 15 minutos. Después, a 140°, unos 45 minutos, se saca del horno, se deja enfriar y se desmolda, se decora con azúcar glass.