

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Julio Pallero



Tiempo: 1h y 45min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

CHOCOLATEROS....., ESTÁIS DE SUERTE.....

Ingredientes para 10 personas :

- 700 GR. de MANTEQUILLA A PUNTO POMADA
- 420 GR. de CHOCOLATE NEGRO (DEL 75 % DE CACAO)
- 600 GR. de HUEVOS
- 900 GR. de AZÚCAR
- 380 GR. de HARINA
- 450 GR. de COBERTURA NEGRA PICADA
- 500 GR. de NUECES PICADAS

Preparación:

Paso 1

PRECALENTAMOS EL HORNO A 150°. FUNDIMOS EL CHOCOLATE EN UN BOL AL BAÑO MARÍA Y LE AÑADIMOS LA MANTEQUILLA, LE DAMOS UNAS VUELTECITAS Y RETIRAMOS DEL FUEGO. EN LA AMASADORA MEZCLAMOS LOS HUEVOS, EL AZÚCAR Y LE DAMOS UNAS VUELTAS. INCORPORAMOS POCO A POCO EL CHOCOLATE SIN DEJAR DE MOVER PARA QUE NO SE CUAJEN LOS HUEVOS. SEGUIDAMENTE INCORPORAMOS LA HARINA TAMIZADA Y CUANDO ESTÉ FIRME LAS NUEVES Y EL CHOCOLATE PICADO, Y MEZCLAMOS BIEN. PONEMOS EN UNA FUENTE ENCAMISADA Y CON PAPEL SULFURIZADO EN EL FONDO Y LO METEMOS EN EL HORNO UNOS 50 O 60 MINUTOS. (COMPROBAR CON UNA VARILLA SI ESTÁ LISTO Y SI NO DEJARLOS UNOS MINUTOS MÁS). ENFRIAR Y DESMOLDAR.