

torta húmeda de chocolate

Ingredientes:

4 huevos L

300 gr de azúcar

330 gr de harina

100 gr de cacao en polvo sin azúcar 0% M.G.

1/2 cucharadita de levadura química

245 gr de leche

220 gr de aceite de girasol

1 cucharadita de vinagre de manzana

1 cucharadita de aroma vainilla

para el glaseado:

150 gr de chocolate negro postres

150 gr de nata

nueces pacanas



Preparacion:

En un bol batimos durante 8-10 minutos los huevos junto con el azúcar.

Mezclamos la harina junto con el cacao y la levadura química.

En otro bol mezclamos la leche junto con el aceite de girasol, el vinagre y el aroma de vainilla.

Cuando tengamos montados los huevos con el azúcar añadimos 1/3 de la mezcla de los ingredientes sólidos. Cuando estén integrados, incorporaremos la mitad de los ingredientes líquidos. Repetimos la operación finalizando con el último tercio de los ingredientes sólidos.

Engrasamos el molde elegido, vertemos la mezcla y horneamos a 175° durante 50 minutos. Pasado ese tiempo, sacamos del horno y dejamos enfriar.

Glaseado:

En un cazo a fuego medio calentamos la nata junto con el chocolate troceado hasta obtener una ganache.

Vertemos sobre el bizcocho y decoramos con nueces.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

