

Pastel de chocolate

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Postres



INGREDIENTES

- 100 g. de Chocolate negro o de cobertura
- 100 g. de Az car
- 75 g. de Mantequilla
- 75 g. de Harina
- 3 Huevos
- 1 Cucharadita de postre de Levadura química

PREPARACIÓN

En un cazo derretimos el chocolate con un chispa de agua o hecho al baño maría y a fuego lento. Lo apartamos y añadimos la mantequilla, removiendo hasta que est  bien deshecha.

En un bol batimos las yemas con el azúcar hasta que queden bien batidas, lo mezclamos con el chocolate, la harina y la levadura.

Añadimos las claras a punto de nieve y las mezclamos.

Todo esto se echa en un molde untado de mantequilla y lo metemos al horno a 190  C durante 30 minutos.

Espolvorear el bizcocho con azúcar glas.

Se puede añadir a la masa almendras picadas.