

RECETAS



INGREDIENTES:

- 200 g. azúcar morena
- 6 huevos
- 30 g. de cacao amargo
- 170 g. de harina común
- Esencia de chocolate

PASO A PASO:

Batir las claras en un bol junto con el azúcar hasta formar un merengue. Agregar las yemas de a una e incorporar la esencia. Batir algunos minutos más y luego retirar de la batidora. Cernir la harina junto con el cacao y agregarlos a la primera preparación en forma envolvente. Colocar en un molde de 22 cm. enmantecado y enharinado.

TIEMPO DE HORNEADO APROXIMADO:

50 a 60 minutos en horno moderado.

CONSERVACIÓN:

Envolver con papel film y guardar en el freezer por 3 meses.