

Barra de chocolate



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 1hrs. 15min

Tiempo total: 1hrs. 45min , Número de porciones: **8**

Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/barra-de-chocolate>

Preparación

Precaliente el horno a 160°C. Engrasar y enharinar un molde para pan o budín y reserve. En un tazón grande, coloque la crema de leche, la manteca, la crema agria y el azúcar y mezcle bien. Añadir los huevos, uno a la vez, batiendo bien después de cada adición. En un tazón mediano, mezcle la harina, el polvo para hornear, la sal y el polvo de cacao. Añadir la mitad de la mezcla de harina a la mezcla de manteca y azúcar y mezclar bien, luego agregar la mezcla de harina restante y mezcle bien todo. Vierta los chips de chocolate revolviendo para distribuir de manera uniforme en la masa. Verter la mezcla con cuchara en el molde preparado y hornear durante 70 a 75 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro salga casi limpio (puede que el palillo no salga totalmente limpio debido a que los chips de chocolate se derriten) su palillo de dientes no puede salir totalmente limpia debido a las chispas de chocolate se derriten). Deje enfriar en el molde, luego retirelo y deje enfriar del todo antes de servir.

Ingredientes

- ✓ 1/2 taza/s Manteca blanda
- ✓ 1/2 taza/s Crema agria
- ✓ 1-1/2 taza/s Azúcar
- ✓ 1/2 cucharada/s Crema de leche
- ✓ 3 Huevos
- ✓ 1-1/4 taza/s Harina
- ✓ 1/2 cucharadita/s Polvo de hornear
- ✓ 1/4 cucharadita/s Sal
- ✓ 2/3 taza/s Cacao
- ✓ 3/4 taza/s Chips de chocolate

Categorías

Un día normal, Un día normal, Día de la Madre, Día de la Madre, Día Especial, Día Especial, Día de San Valentín, Día de San Valentín, Todo el año, Todo el año, Económico, Económico, Económico, Lácteos y huevos, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Comida para todos los días, Para/con niños, Para/con niños, Para/con niños, Familia, Familia, Familia, Una cocinera experta, Una cocinera experta, Una cocinera experta, Visitas, Visitas, Postre,



Tip para la receta

Sea cuidadoso de no sobrecocina el budín porque puede salir seco. Puede preparar un frosting para colocar por encima y hacerlo más chocolatoso aún.

