

# Pastel mágico de chocolate



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 20min , Número de porciones: **9**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pastel-magico-de-chocolate>

## Preparación

Precaliente el horno a 160°C. Engrasar y enharinar un molde para hornear rectangular. Separar los huevos y añadir las yemas en el cuenco de una batidora. Añadir una cucharada de agua y añadir el azúcar. Batir hasta que los huevos estén ligeros y cremosos. Añadir la manteca derretida, el extracto de vainilla y la sal al mezclador y seguir batiendo hasta que la manteca se incorpore plenamente y la mezcla esté suave y esponjosa. Mezclar el cacao y la harina juntos y añadir en tres tandas al recipiente con la mezcla de huevos. Una vez que la harina y el cacao en polvo se hayan incorporado perfectamente, agregar la leche un poco a la vez y mezclar. La leche debe estar tibia para que no se enfríe la manteca. Asegúrese de que la leche se ha mezclado a fondo, la mezcla debe estar bastante líquida, así que no se asuste. En un tazón aparte, agregar las claras de huevo y el vinagre y mezclar hasta que las claras estén rígidas. Añadir un poco las claras a la preparación de chocolate y mezcle suavemente. Luego incorporar esa mezcla al resto de las claras. De esta manera será más fácil de mezclar

## Ingredientes

- 4 Huevos
- 1 cucharada/s Agua
- 150 gramo/s Azúcar
- 125 gramo/s Manteca derretida
- 65 gramo/s Harina
- 50 gramo/s Cacao
- 500 cc. Leche caliente
- 1 cantidad mínima Sal
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1 cucharadita/s Vinagre

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Ingrediente extra, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

todo junto. Vierta la mezcla en el molde preparado y hornear durante unos 60 minutos o hasta que esté hecho. La tarta se hundirá un poco el centro cuando la saque, así que es normal. Deje que se enfríe completamente y luego cortar en cuadrados y servir espolvoreado con cacao en polvo.

