

# Pie afrodisíaco



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 2hrs. 0min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 2hrs. 0min , Número de porciones: **6**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pie-afrodisiaco>

## Preparación

Precalienta el horno a 220°C. En un tazón mediano combina la manteca con el azúcar y la vainilla hasta que la mezcla esté ligera y esponjosa. Separa las yemas de los huevos y bátelas. Añádelas a la mezcla de mantequilla, cucharadita por cucharadita, batiendo bien. Añade las almendras molidas, el chocolate rayado y la leche. En un tazón aparte, bate las claras de huevo hasta que muestren picos pequeños. Añade con cuidado esta mezcla a la primera, y a continuación el harina. 5. Engrasa un recipiente para pastel de 20 centímetros y coloca la mezcla en éste. Baja la temperatura del horno a 170°C. e introduce el recipiente con la mezcla en el horno. Hornea por una hora y diez minutos. Deja que tu pastel se enfríe por cinco minutos antes de sacarlo del molde. Para decorar, mezcla los 175 gramos de chocolate a baño maría. Añade la crema batida en cuanto el chocolate esté derretido. Baña el pastel con esta mezcla y espolvorea las almendras tostadas.



## Ingredientes

- 110 grs. Chocolate negro rallado
- 175 grs. Chocolate negro en trocitos
- 110 grs. Almendras molidas
- 11 grs. Manteca
- 175 grs. Azúcar negra
- 3 gotitas Esencia de vainilla
- 6 cucharada/s Leche
- 4 Huevos
- 175 grs. Harina tamizada
- 1 cucharada/s Crema de leche batida
- 15 Copos de Almendras tostadas

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Exótica, Ingrediente extra, Familia, Gourmet, Visitas, Postre

