

# Torta de chocolate en taza



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/torta-de-chocolate-en-taza>

## Preparación

Precaliente el horno a 220°C. Enmantecar ligeramente 4 tazas apta para horno. Coloque la manteca y el chocolate en un recipiente apto para microondas y derretirlos en intervalos de 20 segundos, revolviendo en el medio. En otro tazón grande, bata los huevos, las yemas de huevo y el azúcar. Mientras bate enérgicamente, vierta lentamente el chocolate derretido en los huevos y mezclar hasta que se incorporen perfectamente. Añadir la harina y la sal y mezclar, una vez más. Divida uniformemente la mezcla de chocolate entre las tazas de café con una pequeña pala o cuchara. Coloque las tazas en una bandeja para hornear y llevar al horno. Hornear sólo hasta que los bordes de la torta se cocinan, pero el medio es todavía líquido, aproximadamente 8 minutos. Dejar enfriar durante 5 minutos y luego servir.



## Ingredientes

- 2 paquete/s Manteca
- 225 gramo/s Chocolate negro
- 4 Huevos
- 4 Yemas de huevo
- 1 taza/s Azúcar
- 3/4 taza/s Harina
- 1 cantidad mínima Sal

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Postre, Desayuno