

Torta de chocolate sin harina



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1hrs. 0min , Número de porciones: **10**

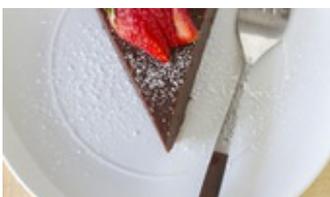
0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-de-chocolate-sin-harina>

Preparación

Precaliente el horno a 150°C. Engrasar un molde redondo y reservar. En una cacerola pequeña a fuego mediano mezcle el agua, la sal y el azúcar. Revuelva hasta que esté completamente disuelta. Reservar. En un tazón grande de vidrio, derretir el chocolate amargo en el microondas, aproximadamente 2-3 minutos. Con una batidora eléctrica, añadir la manteca en el chocolate derretido, 1 cucharada a la vez. Luego agregar el agua caliente con el azúcar. Lentamente agregar los huevos, uno a la vez. Vierta la mezcla en el molde preparado. Hornear la torta en el baño maría de agua hirviendo durante 45 minutos. Enfríe durante la noche en la sartén. Para retirar de la sartén, sumerja la parte inferior del molde en agua caliente durante 10 segundos e invertir sobre el plato de servir. Cubrir con azúcarimpalpable. Disfrute!



Ingredientes

- 500 gramo/s Chocolate para taza
- 6 Huevos
- 1 taza/s Manteca
- 1/2 taza/s Agua
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 3/4 taza/s Azúcar
- 1/4 taza/s Azúcar impalpable

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Libre de Gluten , Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Gourmet, Una cocinera experta, Postre