

Torta de chocolate y frutos secos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 50min

Tiempo total: 1 hrs. 20min , Número de porciones: **10**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-de-chocolate-y-frutos-secos>

Preparación

Precalentar el horno a 180°C. Engrasar un molde redondo desmontable con un poco de aceite o manteca. Picar las almendras con ayuda de un procesador, hasta conseguir trozos pequeños. Luego picar los frutos secos. Retirar la fruta y colocarla en un recipiente amplio tipo ensaladera. Añadir las nueces, el chocolate, el jugo de naranja, la ralladura de naranja, la esencia de vainilla, la miel, el edulcorante, el cacao en polvo y el aceite a la fruta y mezclar bien. Con la ayuda de una batidora de varillas (o a mano), batir los huevos hasta que queden esponjosos. Añadir a la mezcla anterior con movimientos envolventes. La mezcla no quedará tan consistente como la de un bizcochuelo pero se cuajará en el horno. Verter la preparación en el molde redondo enmantecado y enharinado y hornea durante 45-50 minutos o hasta que esté cocido. Dejar reposar 10 minutos antes de desmoldarlo. Servir caliente con frutas frescas (y una bola de helado de vainilla). Disfrute! Fuente: Recetin.com

Ingredientes

- 100 gramo/s Chocolate negro picado
- 1 Naranja (ralladura y jugo)
- 1 taza/s Almendras picadas
- 4 Huevos grandes
- 1/2 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1/2 taza/s Fruta seca (pasa, nueces, avellanas, lo que desee)
- 1 cucharada/s Miel
- 1/2 cucharadita/s Edulcorante en polvo
- 3 cucharada/s Cacao
- 4 cucharada/s Aceite de girasol

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Pascuas, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Costosa, Una cocinera experta, Postre

