

Torta de chocolate y manteca de maní



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-de-chocolate-y-manteca-de-mani>

Preparación

Mezcle la manteca de maní, los huevos y la esencia de vainilla en un tazón grande.
Añada el azúcar negra hasta que se mezclen.
Añadir la mezcla para hornear y 3/4 taza de chocolate cortado en trocitos, revolviendo hasta que se humedezca. Coloque la mezcla en una bandeja de torta redonda. Hornee a 175°C durante 20 minutos o hasta que esté dorada. Retire del horno. Derretir el resto del chocolate a baño maría y extenderlo sobre la torta.



Ingredientes

- ✓ 3/4 taza/s Manteca de maní
- ✓ 2 Huevos grandes
- ✓ 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- ✓ 1 taza/s bien compacta Azúcar negra
- ✓ 2 taza/s Polvo para tortas de chocolate
- ✓ 340 gramo/s Chocolate para taza

Categorías

Cumpleaños, Todo el año, Económico, Para/con niños, Una cocinera experta, Postre, Dulces