

# Torta de Chocolate



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 30min  
Tiempo total: 45min , Número de porciones: 12

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

**Autor:** Maria

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

## Preparación

Precale el horno a 176°C. Prepare dos moldes para torta rociando con spray para hornear o manteca y enharinarlos ligeramente. Para el bizcocho: Agregue la harina, el azúcar, el cacao, el polvo de hornear, el bicarbonato, la sal y el polvo de café exprés a un tazón grande o el cuenco de una batidora de pie. Mezclar hasta combinar bien. Agregue la leche, el aceite vegetal, los huevos y la vainilla a la mezcla de harina y revolver a velocidad media hasta que estén bien mezclados. Reduzca la velocidad y agregue cuidadosamente el agua hirviendo. Batir a alta velocidad durante aproximadamente 1 minuto para airear bien. Distribuir la preparación del pastel en partes iguales entre los dos moldes preparados. Hornear durante 30-35 minutos, hasta que un palillo de dientes o un cuchillo insertado en el centro salga limpio. Retirar del horno y dejar enfriar durante 10 minutos. Para el frost de chocolate: Añadir el cacao en un tazón grande o un tazón de batidora de pie. Batir hasta eliminar los grumos. Derrita la manteca y vertirla en el recipiente con el cacao. Batir hasta que esté bien combinado. Añadir el azúcar y la leche: añadir 1 taza de azúcar

## Ingredientes

- 2 taza/s Harina 000
- 2 taza/s Azúcar
- 1/4 taza/s Cacao
- 2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1/4 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita/s Sal
- 1 cucharadita/s Café
- 1 taza/s Leche
- 1 poco Aceite vegetal
- 2 unidad/es Huevo
- 2 cucharada/s Esencia de vainilla
- 1 taza/s Agua
- 1 1/2 taza/s Manteca
- 1 taza/s Cacao
- 5 taza/s Azúcar impalpable
- 1/2 taza/s Leche
- 2 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1/2 cucharadita/s Café

## Categorías

Cumpleaños, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Costosa, Lácteos y huevos, Postre

seguida de una cucharada de leche. Luego de finalizar con esa mezcla, lleve el mezclador a alta velocidad durante aproximadamente un minuto. Repita hasta que todo el azúcar y la leche se hayan añadido. Agregue el extracto de vainilla y el polvo de café expreso y mezcle bien. Si parece demasiado seca, agregue más leche, una cucharada a la vez hasta que alcance la consistencia adecuada. Si parece que está muy mojado y no mantiene su forma, añadir más azúcar impalpable, una cucharada a la vez hasta que alcance la consistencia adecuada.

