

# Torta Guinness



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 50min

Tiempo total: 1 hrs. 25min , Número de porciones: **10**

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

**Autor:** Maria

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

## Preparación

Calentar la cerveza en una cacerola a fuego medio sin dejar que hierva. Cortar la manteca en cubitos y agregarla a la cerveza para que se funda. Remover. Retirar del fuego y reservar. En un bol, mezclar muy bien el cacao, el azúcar, la harina y el bicarbonato. Aparte, mezclar en otro recipiente la crema, los huevos y la vainilla. Batir ligeramente y agregarle el preparado de cerveza y manteca. Mezclar de nuevo. Incorporar este preparado cremoso al anterior de harina y cacao. Mezclar hasta conseguir una masa homogénea, sin grumos. Verter la masa a un molde engrasado y llevarlo a horno precalentado a 180°C durante unos 50 minutos. Pinchar con un cuchillo para ver si sale limpio para corroborar que esté. Dejar enfriar en el molde antes de desmoldar. Preparar una cobertura a gusto para volcar por encima. Disfrute! Fuente: Recetin.com



## Ingredientes

- 250 cc. Cerveza negra Guinness
- 250 gramo/s Manteca
- 75 gramo/s Cacao
- 400 gramo/s Azúcar
- 140 cc. Crema de leche
- 2 Huevos
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 250 gramo/s Harina 0000
- 2-1/2 cucharadita/s Bicarbonato de sodio

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Costosa, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Postre