



Cami @cook\_4853435

Muy ricaaa!!!💕

Destacada en el Salón de las Recetas



Célebres

Cooksnapada por 20+ personas



## Torta de chocolate húmeda fácil y económica

### Ingredientes

2 tazas harina leudante

1 taza azúcar

1 taza cacao (el que se utiliza para la chocolatada)

1/2 taza aceite

2 huevos

1 taza agua hirviendo

### Paso a paso

- 1 Primero se deben mezclar todos los ingredientes en un bowl, la harina, azúcar y cacao



- 2 Luego le agregamos la 1/2 tazas de aceite y los 2 huevos y mezclamos

- 3 Por último le agregamos el agua hirviendo y removemos hasta conseguir una mezcla homogénea
- 4 Enmantecar un molde y volcar la mezcla en el mismo
- 5 Llevar al horno con temperatura baja por 35 a 40 minutos
- 6 Pinchar con un palillo para verificar que la torta esté lista (tiene que salir limpio)
- 7 Y a comer se ah dicho! 😊😋👉

📷 Ahora, ¡Envía una foto del plato terminado! A Cami le encantará ver cómo quedó.

<https://cookpad.com/ar/recetas/3051235>

<https://cookpad.com/ar/recetas/3051235>