

# *El pastel de chocolate*

## *por Mamie Lisette*

### *Ingredientes*

5 huevos  
150 gramos de azúcar  
150 gramos de chocolate amargo  
75 gramos de harina  
50 g de mantequilla

### *Preparación*

Precalienta el horno a 160°C.  
Batir las claras a punto de nieve.  
Batir las yemas con el azúcar hasta que la mezcla blanquee.  
Derretir el chocolate con la mantequilla en el microondas de 600W o al baño María.  
Agrega el chocolate derretido a la mezcla, luego la harina. Revuelva bien.  
Mezclar delicadamente con las claras.  
Vierta en un molde desmontable de 21 cm de diámetro y hornee por 30 minutos. El centro debe estar apenas cocido.  
Nota: con buen horno basta con 25 minutos de horneado, y se deja enfriar el bizcocho (y terminar de hornearse) en el molde, fuera del horno.