

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.
Vierte 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.