



# TORTA

## de Chocolate



TIEMPO  
50min



RACIONES  
8 personas



DIFICULTAD  
Media

### INGREDIENTES

- Huevos 4 und.
- Azúcar 100 g.
- Harina de repostería 75 g.
- Levadura química 3 g.
- Cacao en polvo 25 g

### PREPARACIÓN

Empezamos precalentando el horno a 180°C. Después, en un bol grande ponemos los huevos y el azúcar y batimos durante unos cinco minutos, hasta que la mezcla esté pálida y cremosa.

A continuación, añadimos delicadamente la harina, la levadura y el cacao tamizados, y mezclamos con movimientos envolventes con la ayuda de una espátula.

Vertemos la mezcla en un molde previamente engrasado y horneamos durante unos 40-45 minutos, hasta que la torta esté firme en el centro y pinchando con una aguja esta salga limpia. Retirar del horno, desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla.