

Sama SmartVision - Instrucciones para Hacer una Torta de Chocolate

Ingredientes:

- 200 g de chocolate negro
- 200 g de mantequilla
- 200 g de azúcar
- 4 huevos
- 200 g de harina
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 pizca de sal
- Opcional: nueces, chocolate rallado para decorar

Instrucciones:

1. Preparar el horno y molde:
 - Precalienta el horno a 180°C (350°F).
 - Engrasa y enharina un molde para torta.
2. Derretir el chocolate y la mantequilla:
 - Coloca el chocolate y la mantequilla en un recipiente.
 - Derrítelos a baño maría o en el microondas con intervalos de 30 segundos, mezclando cada vez.
3. Batir huevos y azúcar:
 - En otro recipiente, bate los huevos con el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa y clara.
4. Combinar mezclas:
 - Añade el chocolate derretido a la mezcla de huevos y azúcar.
 - Mezcla suavemente hasta integrar.
5. Agregar ingredientes secos:
 - Tamiza la harina, el polvo de hornear y la sal.
 - Incorpora los ingredientes secos a la mezcla de chocolate con movimientos envolventes.
6. Hornear:
 - Vierte la mezcla en el molde preparado.
 - Hornea durante 25-30 minutos o hasta que al insertar un palillo salga limpio.
7. Enfriar y decorar:
 - Deja enfriar la torta en el molde durante 10 minutos, luego desmolda.
 - Decora con nueces o chocolate rallado si deseas.

¡Disfruta de tu deliciosa torta de chocolate!