

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!