

INGREDIENTES

- **Para la masa:**

- - Manteca 130 g.
- - Chocolate semi amargo 225 g.
- - Huevos 5 unid.
- - Azúcar 340 g.
- - Esencia de vainilla 1 cdita.
- - Harina 0000 190 g.
- - Cacao amargo en polvo 15 g.
- - Bicarbonato de sodio 5 g.
- - Nueces peladas y partidas 120 g.

- **Para el armado:**

- - Dulce de leche repostero 450 g.
- - Crema batida.

- **Para la terminación:**

- - Frutillas 250 g.
- - Arándanos 1 blister.
- - Arándanos.
- - Chocolate semi amargo 300 g (en caso de querer bañar los lingotes).



PROCEDIMIENTO:

1. Colocar en un recipiente la manteca y en otro el chocolate. Fundir separadamente a baño de maría o microondas.
2. En otro bol mezclar los huevos con el azúcar hasta integrar bien, no es necesario batir.
3. Unificar la manteca y el chocolate fundidos, y agregarlos a los huevos.
4. Tamizar sobre un papel manteca la harina con el cacao y el bicarbonato de sodio. Mezclar todos los ingredientes secos y agregar las nueces partidas.
5. Agregarlos de a poco preparación y mezclar hasta que se integren perfectamente.
6. Enmantecar un marco o un molde desmontable de 24 x 24 centímetros. En caso de ser un marco forrar la base con papel aluminio. Colocar el molde sobre una bandeja para horno y volcar toda la preparación. Con una espátula asegurarse que quede lo más pareja posible.

7. Precalentar el horno a 180°C (horno moderado). Cocinar durante 20 a 25 minutos. Al introducir un palito de madera debe salir húmedo y con migas, esto nos asegurará una torta húmeda en su interior.
8. Dejar enfriar para poder desmoldar. Cortar los laterales con un cuchillo serrucho para que el interior y las nueces queden a la vista.
9. Colocar el dulce de leche repostero en una manga de repostería con una boquilla lisa número 12. Realizar gotas desde el lateral hacia el centro sobre los cuatro laterales. Completar el interior con dulce de leche.
10. Cubrir con crema y terminar con las fruta elegida.