

PASTEL DE CHOCOLATE



Tiempo de preparación	porciones	dificultad
98 minutos	16 personas	difícil

INGREDIENTES:

- para el pastel
 1. 130 gramos de harina con levadura
 2. 1 cucharada de polvo para hornear
 3. 14 gramos de cocoa pura y en polvo
 4. una pizca de sal o 1/4 de cucharita de flor de sal
 5. 130 gramos de azúcar
 6. 8 gramos de azúcar glas
 7. 2 huevos
 8. 130 gramos de mantequilla
 9. 80 mililitros de coca cola
 10. 50 gramos de nueces
 11. esencia de vainilla
 12. 75 gramos de chocolate negro troceado
- para la cobertura
 1. 100 gramos de chocolate troceado
 2. 100 gramos de mantequilla
 3. 60 mililitros de coca cola
 4. 100 gramos de azúcar glas

preparación:

1. precalienta el horno a 180 °C.
2. enharina y cubre el de mantequilla el molde que escojas para el pastel.
3. trocea el chocolate y las nueces
4. el un bowl con una profundidad considerable mezcla la harina con el polvo para hornear y la pizca de sal
5. en otro bowl bate los azúcares y la esencia de vainilla con los huevos hasta que la mezcla quede blanca
6. en una cacerola, a fuego bajo, derrite la mantequilla con la coca cola sin dejar de remover, y solo el tiempo justo para que se disuelva; una vez disuelto retíralo el fuego.
7. a continuación, vierte la mitad de la mezcla de harina sobre los huevos y la mezcla de mantequilla derretida.
8. añade el resto de la harina, mezclando bien hasta que quede una pasta homogénea y sin grumos.
9. como siguiente paso incorpora las nueces y el chocolate troceado.
10. vierte en el molde e introduce en el horno (precalentado a 180 grados con anterioridad), durante 20 minutos más.

preparación para la cobertura

1. en una cacerola (a temperatura baja) derrite la mantequilla con el chocolate y la coca cola hasta que adquiera una textura suave
2. a continuación, añade el azúcar glas y revuele hasta disolver totalmente
3. deja templar hasta que tenga la consistencia suficiente para cubrir con facilidad.
4. cubre e introduce en el refrigerador hasta el momento de consumir.