

CAKE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

150 g de chocolate puro

125 g de mantequilla o margarina

100 g de azúcar

4 huevos

75 g de maicena

50 g de harina

50 g de almendra picada (la rallamos antes para que el vaso esté seco)

1 sobre de levadura Royal

PREPARACIÓN:

Se tritura el chocolate y se derrite con un poco de agua programando 4 minutos, 80°,

velocidad 1. Se agrega la mantequilla y el azúcar y se bate bien en velocidad 4 ó 5.

Se van añadiendo los huevos uno a uno con la máquina en marcha en velocidad 4.

Se le incorpora la harina, maicena, almendra picada. Y la levadura y mezclamos 6 segundos en velocidad 5.

Volcarlo en un molde de cake previamente engrasado y enharinado y hornearlo a 180°, durante 45 minutos aproximadamente