

PASTEL DE CHOCOLATE

para 6 personas

50 minutos

por Sergio Fernández

INGREDIENTES

200 gr de chocolate.
200 gr de mantequilla.
6 Huevos.
200 gr de azúcar.
200 gr de harina.
Levadura en polvo.
Vainilla en polvo.
Piñones.

- Echamos en la jarra de nuestra Mastermix chocolate, mantequilla y programamos **3 minutos a 50 °C de temperatura – Velocidad 2.**
- Una vez haya terminado agregamos piñones, vainilla en polvo, azúcar, huevos cascados, harina, levadura y programamos **5 minutos a 0 °C de temperatura – Velocidad 5.**
- Vertemos en un molde la crema de chocolate de nuestra jarra.
- Introducimos el molde en horno a **180 °C durante 40 minutos.**
- Una vez finalizado el horneado dejamos enfriar y desmoldamos.

