

- Pastel de chocolate intenso con ganache de chocolate -



INGREDIENTES

PASTEL

- 115 G DE MANTEQUILLA SIN SAL
- 115 G DE ACEITE
- 450 G DE AZÚCAR MASCABADO
- 3 HUEVOS
- 80 ML DE YOGURT NATURAL

- 80 G DE COCOA POSTRELICIOSO
- 300 G DE HARINA
- 1 CDA. DE POLVO DE HORNEAR
- 1/4 CDTA. DE BICARBONATO
- 1 CHORRITO DE VAINILA MOLINA

GANACHE

- 200 G DE CHOCOLATE SEMI AMARGO
- 120 ML DE CREMA
- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

PROCEDIMIENTO

1. PRE CALIENTA EL HORNO A 180°C.
2. COLOCA EN EL BOL DE LA BATIDORA LA MANTEQUILLA, EL AZÚCAR Y EL ACEITE, MEZCLA Y AGREGA LOS HUEVOS, UNO A UNO.
3. AGREGA EL YOGURT, MEZCLA POCO A POCO Y LUEGO AGREGA LOS INGREDIENTES SECOS, EN DOS PARTES.
4. PREPARA UN MOLDE PARA HORNEAR CUBRIÉNDOLO CON MANTEQUILLA Y COCOA.

5. VIERTES LA MEZCLA EN EL MOLDE Y HORNEAS DE 45 A 60 MINUTOS O HASTA QUE AL INSERTAR UN PALILLO ESTE SALGA LIMPIO.

6. RETIRA DEL HORNO Y DEJA ENFRIAR. CUBRE EL PASTEL CON EL GANACHE, SPRINKLES DE CORAZONES Y FRESAS.

7. PARA EL GANACHE, COLOCA TODOS LOS INGREDIENTES EN UN BOL Y LLEVA AL MICROONDAS POR 30 SEGUNDOS O HASTA QUE SE DERRITA EL CHOCOLATE, MEZCLA Y DECORA.