

Torta Trufada de Chocolate (Brigadeirão)



Ingredientes

2 latas de leche condensada
1 vaso de polvo para preparar bebidas achocolatadas.
1 vaso de cacao en polvo semidulce
6 gemas
1 vaso de leche
1 cucharada de harina de trigo
Chocolate granulado
Guindas, cerezas o fresas (opcional)

Preparación

Paso 1: Precalentar el horno a 180°C. Untar un molde, mediano (23cm de diámetro y 6 cm de alto) con o sin hueco en el medio con mantequilla y azúcar. Este postre se asa en baño de maría por lo que se necesita un molde lo suficientemente grande para que el molde anterior quepa dentro.

Paso 2: En el vaso de la licuadora añadir la leche condensada, chocolate, cacao, las yemas, harina y la leche.

Paso 3: batir a velocidad media por unos 5 min o hasta que la masa sea totalmente homogénea.

Paso 4: Verter la masa en el molde y hornear de 50 min a 1 hora.

Paso 5: Paso el tiempo sacarla del horno y dejar que se enfríe. Luego desmoldarlo y rociar el chocolate granulado hasta cubrirlo uniformemente. Decorar con las cerezas (opcional).

Programando la Vida