



RECETA DE PASTEL DE CHOCOLATE Y FRESAS



4 personas

INGREDIENTES PARA EL PASTEL

Bandeja para hornear de 2 x 18 cm.
Temperatura del horno: 150 ° C.
2 tazas de harina.
2 tazas de azúcar en polvo.
2 cucharadas de harina de maíz.
¾ taza de cacao en polvo oscuro.
1 cucharadita de espresso (en polvo).
½ cucharadita de bicarbonato de sodio.
1 cucharadita de sal.
4 huevos grandes
¾ taza de aceite vegetal.
2 cucharaditas de extracto de vainilla.
1¼ tazas de agua.

PREPARACIÓN PARA EL PASTEL

1. Para el pastel, mezcla todos los ingredientes en un recipiente y bátelo durante aproximadamente un minuto hasta que la mezcla esté suave y brillante. Hornéalo durante 1 hora. Déjalo reposar hasta que se enfríe por completo.

PREPARACIÓN PARA LA DECORACIÓN DEL CHOCOLATE

1. Derrite el chocolate en un recipiente de plástico en el microondas, revolviendo cada 10 segundos hasta que se derrita la mayor parte.

2. Extiende una fina capa de poco más de la mitad del chocolate en una bandeja de horno y colócalo en tu maravilloso frigorífico NEFF.

3. Sumerge las fresas en el chocolate restante y colócalos en papel de horno. Para la ganache, calienta todos los ingredientes en una sartén a fuego lento mientras revuelves constantemente hasta que quede suave y brillante. Déjalo reposar hasta que se espese un poco y se enfríe.

