



## PASTEL PRÁCTICO DE CHOCOLATE

### 8 porciones

#### Ingredientes

- 4 huevos
- 1 taza de crema (250 ml)
- ½ taza de aceite (125 ml)
- 1 taza de azúcar (250 gr)
- 200 gr de chocolate en polvo
- 1 taza de harina (250 gr)
- 1 cucharadita de royal
- 15 gr de frambuesas
- 5 gr de zarzamoras
- 5 gr de fresas

#### *Para el betún:*

- 100 gr de chocolate semiamargo
- 1 lata de leche condensada (397 gr)

#### HORNO PRECALENTADO A 180°C

#### Preparación:

1. Con ayuda de una batidora se deben mezclar los ingredientes en un recipiente en el orden que aparecen en la lista, se debe batir mucho ya que la mezcla cambia de un café oscuro a un tono más claro.
2. Engrasar el molde con el aceite en aerosol, verter la mezcla en el recipiente, hornear por 40 minutos o hasta que esté cocido.
3. Para el betún funde el chocolate a baño María, agrega la leche condensada con ayuda de una espátula.
4. Deja enfriar el pan al igual que el betún y vierte sobre el pan, decora con las frambuesas, zarzamoras y las fresas.
5. Ofrece.

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 20 minutos

**TIEMPO DE HORNEADO:** 40 minutos

**DIFICULTAD:** Fácil