

## *Pastel con chocolate*

*Receta para 6 u 8 personas*  
*Tiempo de preparación:*  
*aproximadamente 20*  
*minutos*  
*Cocción: 20 minutos*



### *Lista de ingredientes*

- *Chocolate: 140 gramos*
- *Mantequilla: 70 gramos*
- *4 Huevos:*
- *Harina: 90 gramos*
- *Azúcar: 140 gramos*
- *Azúcar con vainilla: 1 paquete*

### *Preparación*

- *Fundir sobre una cocina de gas, en una cacerola bastante grande, el chocolate quebrado en cuadrillos y la mantequilla trozada.*
- *Esperar algunos minutos para que el chocolate se enfríe un poco.*
- *Incorporar, una tras otra, las yemas de los 4 huevos.*
- *Añadir el azúcar y el azúcar vainillado y por último la harina.*
- *Batir a punto de nieve las claras de los huevos con una pizca de sal y mezclarlas delicadamente a la preparación sublevándola con una cuchara.*
- *Echar la mezcla en un molde para tarta, untado con mantequilla.*
- *Calentar el horno a 160 grados y hornear durante 20 minutos.*

*N.B: El pastel será mejor si no es demasiado seco. Averiguar con la punta de un cuchillo. La hoja del cuchillo no debe salir totalmente limpia.*

*Receta de Monique*