



Recetas Chocolate de Jessica Lekerman

Torta Húmeda de Chocolate

8 a 10 porciones

Ingredientes

400 gramos de manteca

400 gramos de azúcar

300 gramos de chocolate amargo o semiamargo

8 huevos

5 gramos de harina

5 gramos de canela en polvo

La clave de esta torta es usar un chocolate de muy buena calidad.

Paso a paso

1. Derretir la manteca junto al chocolate cortado en trozos, en un recipiente a baño María.
2. Apagar el fuego y agregar el azúcar.
3. Añadir los huevos (siempre de a uno y sin dejar de batir), fuera del calor.
4. Terminar con la harina y la canela.
5. Volcar en un molde de 23 cm y llevar a horno bien bajo (170°C) por 40 minutos.

Donas rellenas con helado

Se pueden combinar la base de chocolate con el relleno de helado que prefieras.

Ingredientes

80 gramos de azúcar negra

60 gramos de azúcar

60 ml de aceite de girasol

1 huevo

1 cucharada de extracto de vainilla

160 gramos de harina leudante

20 gramos de cacao amargo en polvo

125 ml de leche chocolatada

Opcional: 30 gramos de chocolate picado o chips de chocolate

Paso a paso

1. Batir juntos los azúcares y el aceite durante 3 minutos, hasta lograr una mezcla homogénea.
2. Agregar el huevo y extracto de vainilla, y seguir batiendo 2 minutos más.
3. Si van a usar los chips de chocolate, hay que integrarlos en este momento, revolviendo un minuto para integrarlos a la mezcla.
4. Incorporar la harina y el cacao, alternando con la leche chocolatada, en tres tandas. Revolver hasta que quede todo bien integrado.
5. Rellenar los moldes previamente engrasados y cocinar en horno a 200°C unos 12 minutos o hasta que la masa quede firme pero no dura. Retirar y dejar enfriar.
6. Cortar las donas en mitades y rellenar con helado de crema. Las donas deben estar frías.

Tip

Decorar por arriba con chocolate negro o blanco, derretido a baño María.

Jessica Lekerman

<http://instagram.com/jessicalekerman/>

Möoi & Möoi Market

<https://mooirestaurant.com.ar/>

Market: <https://www.mooimarket.com.ar/>

<https://www.facebook.com/MooiRestaurant/>

<http://instagram.com/mooirestaurant>

<https://www.instagram.com/jessicalekerman/>

<https://www.instagram.com/mooimarket.com.ar/>
info@mooirestaurant.com.ar

Todos los locales de Möoi están publicados en su web. Cada local toma sus reservas por WhatsApp propio.