

### 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: <a href="https://www.mooimarket.com.ar/">https://www.facebook.com/MooiRestaurant/</a>

http://instagram.com/mooirestaurant

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

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

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