

Pastel crujiente de chocolate

Ingrédients

- 200g de chocolate negro
- 150g de mantequilla salada
- 100g de azúcar
- 4 huevos
- 50g de harina
- 50g de maicena
- 5g de levadura química
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 40 a 50g de crêpes dentelles desmenuzadas

Préparation

1. Media septiembre, ¡el momento ideal para comenzar las recetas de otoño!
2. Así que vamos, empiezo con este bizcocho de chocolate bien húmedo pero también crujiente gracias a su capa de crêpes dentelles en la parte superior.
3. Una receta muy simple pero extremadamente buena que hará la felicidad de todos en la merienda!
4. Ingredientes :He utilizado el chocolate Guanaja y el extracto de vainilla Norohy de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. Tiempo de preparación : 15 minutos + 30 minutos de cocciónPara un pastel de 20 a 22 cm de diámetro
: Ingredientes : de chocolate negro de mantequilla salada de azúcar 4 huevos de harina de maicena de levadura química 1 cucharadita de extracto de vainilla 40 a de crêpes dentelles desmenuzadas Receta : Bate los huevos enteros con el azúcar y la vainilla.
6. Derrite la mantequilla y el chocolate, luego agrégalos a la preparación anterior.
7. Luego agrega la harina, la maicena y la levadura tamizadas.
8. Vierte la masa en tu molde engrasado y enharinado, luego cúbrelo con las crêpes dentelles desmenuzadas, presionándolas ligeramente en la masa.
9. Cocina en el horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 30 minutos (la hoja de un cuchillo debe salir seca).
10. Deja enfriar y luego desmolda y ¡disfruta!