CROSTATA DE CHOCOLATE

Ingredientes:

Base:

45 galletas tipo Marías, molidas
2 cucharadas de cocoa
1 ½ barras de mantequilla fundida (135 g)

Relleno:

125 g de mantequilla
1 taza de azúcar
1 barra de chocolate, troceado (150 g)
¼ de taza de fécula de maíz
1 cucharadita de esencia de vainilla
¼ de taza de leche
1 taza de crema para batir
4 yemas de huevo
4 claras de huevo
Cocoa, para decorar

Horno precalentado a 180º C

Procedimiento:

1. Mezcla las galletas con la cocoa y la mantequilla hasta integrar por completo. Coloca en la base de un molde redondo para pastel previamente forrado con papel aluminio. Refrigera por

10 minutos; reserva.

2. En una cacerola caliente funde la mantequilla con el azúcar, el chocolate, la fécula de maíz y la esencia de vainilla hasta que se integren por completo. Aparte, mezlca la leche con la crema para batir y las yemas de huevo, agrega a la mezlca de chocolate y deja enfríar.
3. Bate las claras de huevo hasta formar picos duros, mezcla de manera envolvente con lo anterior y hornea durante 45 minutos o hasta que al introducir un palillo, salga limpio.
4. Retira del horno, deja enfriar , espolvorea cocoa y ofrece.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	45 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6