



PANQUÉ DE CHOCOLATE CON ALMENDRAS TOSTADAS

Ingredientes:

- 2 barras de mantequilla (90 g c/u)
- 1 lata de leche condensada
- 4 huevos
- 1 1/2 tazas de harina
- 2 cucharadas de cocoa
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1/2 taza de leche
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1 taza de almendras, peladas, troceadas y tostadas

SALSA DE CHOCOLATE:

- 1 taza de chocolate semiamargo, troceado (110 g)
- 1 taza de crema para batir

Procedimiento:

Horno precalentado a 180° C.

1. Bate la mantequilla con la leche condensada, incorpora los huevos de uno en uno hasta que se integren perfectamente. Agrega la harina, la cocoa, el polvo para hornear, la leche y la esencia de vainilla hasta formar una mezcla homogénea, vierte en el molde previamente engrasado y enharinado.
2. Hornea durante 45 minutos o hasta que al introducir un palillo salga limpio, retira del horno, deja enfriar, reserv
3. Para la salsa de chocolate, en una olla caliente a fuego bajo coloca el chocolate y la crema para batir, mezcla hasta que el chocolate se funda y se integre con la crema. 1 / 2
4. Baña el panqué con la salsa de chocolate y espolvorea las almendras, sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	45 minutos
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	8