

PASTEL DE CHOCOLATE CON AVELLANA

Ingredientes:

- 1 taza de azúcar
- 5 huevos
- 1 taza de leche (250 ml)
- 1 ½ tazas de harina de hot cake
- 4 cucharadas de cocoa
- 200g de avellanas tostadas y molidas
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1 taza de aceite (250 ml)
- 1 taza de mermelada de zarzamora
- 300 g de chocolate amargo, fundido a baño María
- Avellanas tostadas y picadas para decorar

Horno precalentado a 180° C

Procedimiento:

1. Bate el azúcar con los huevos y la leche, agrega poco a poco la harina previamente mezclada con la cocoa, las avellanas y el polvo para hornear añade el aceite e integra perfectamente. Reserva.
2. Vierte a un molde previamente engrasado y enharinado, hornea durante 50 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga limpio. Retira del horno, deja enfriar y desmolda.
3. Parte por la mitad el pastel y cubre con la mermelada en el centro tapa y cubre con el chocolate fundido y decora con las avellana restantes.

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de Horneado: 50 minutos

Grado de dificultad: Medio

Porciones: 8

