



PASTEL DE CHOCOLATE Y QUESO

Ingredientes:

- 400 g de Chocolate ABUELITA en barra (o tableta)
- ½ taza de crema para batir
- ½ lata de leche evaporada
- 1 queso crema (190 g)
- 1 barra de mantequilla, fundida (90 g)
- 2 cucharas de fécula de maíz
- 1 cuchara de esencia de vainilla
- 6 cucharadas de harina de trigo
- 2 huevos

Procedimiento:

Horno Precaentado a 180°C.

1. Derrite a baño María el Chocolate ABUELITA con la crema. Licúalo con el resto de los ingredientes.
2. Vierte la mezcla en un molde redondo previamente engrasado y enharinado cocina por 1 hora 15 minutos o hasta que el centro del pastel esté firme. Deja enfriar y desmolda.
3. Ofrece.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	1 hora
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	8