



TORTA CHOCOLATE

(8 porciones)

1. INGREDIENTES

- 3 huevos.
- 1/2 taza de crema de leche.
- 1 cucharadita vinagre.
- 1 taza de harina.
- 2/3 taza de azúcar rubia.
- 9 cucharadas de mantequilla.
- 6 cucharadas cocoa.
- 1/2 cucharada de polvo de hornear.
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio.
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla.

Decoración:

- 400 gr. fudge.
- 200 gr. manjar blanco.

2. PREPARACIÓN

Precalente el Air Fryer Inox Collection 3.7 L (REC-INFDA370) a 155 °C por 3 minutos.

Mezcle el vinagre con la crema de leche y deje reposar unos minutos. Reserve.

En un bowl, mezcle el azúcar con mantequilla derretida hasta que no se perciba el azúcar. Agregue los huevos, esencia de vainilla, mezcle y añada todos los ingredientes secos. Finalmente agregue la crema reposada y mezcle con batidor manual.

Enmantequillar y enharinar un molde redondo de 12 cm diámetro o que calce con el tazón de la freidora.

Ajuste el temporizador en 30 minutos a 155 °C. La freidora emitirá un pitido cuando se cumpla el tiempo. Deje reposar la mezcla dentro del electrodoméstico durante 20 minutos.

Deje enfriar y con ayuda de un cuchillo, desmolde todo el borde a fin de que el queque se desprenda. Corte a la mitad y rellene con manjar. Luego con ayuda de una espátula, cubra de fudge y si desea con una boquilla decore la cubierta.

