



pastel de chocolate al vapor

Esta receta reúne todo lo impensable para un pastel de chocolate: nada de polvo para hornear y una cocción al vapor. ¡Y eso que el resultado es generosamente delicioso! Aquellos que deseen reducir su consumo de gluten, podrán remplazar la harina de trigo por harina de arroz; la textura del pastel será agradablemente diferente.



ingredientes

4 huevos
125 gramos de chocolate mínimo 65% de cacao
125 gramos de mantequilla
100 gramos de azúcar
100 gramos de harina de trigo (o de arroz)

preparación

1. Separar las yemas y claras de huevo. Batir éstas últimas a punto de nieve con una pizca de sal. Reservar en el refrigerador.
2. Derretir el chocolate a baño maría con la mantequilla.
3. Agregar las yemas y batir energéticamente.
4. Incorporar el azúcar, la harina y las claras de huevo.
5. Verter en un molde previamente untado de mantequilla y cocer al vapor durante 35 minutos.
6. Dejar enfriar antes de desmoldar.
7. Servir con crema batida de vainilla natural

A esta receta se le puede agregar la especia de Jardin Secret :
azafrán de la India un $\frac{1}{4}$ de cuchara cafetera para un sabor más intenso

