



Dificultad:
Media



Porciones:
18



Tiempo:
70 minutos

Información Nutricional

Energía:	281 Kcal
Proteínas:	9.8 g
Grasa Total:	16.2 g
Colesterol:	95,0 mg
H. de Carbono:	37.2 g
Fibra Dietética:	0,9 g
Sodio:	1905 mg

PASTEL DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS SIN AZÚCAR

Ingredientes

Para el bizcocho

½ Pan de margarina a temperatura ambiente (125 g)

2 Cucharadas rasas de sucralosa en polvo

4 Huevos

2 ½ Taza de harina

1 Cucharada semi-rasa de polvos de hornear IMPERIAL®

4 Cucharadas de cacao amargo en polvo

Para la crema de chocolate sin azúcar

2 Barras de chocolate sin azúcar SAHNE NUSS®

1 Cajita de crema larga vida NESTLÉ®

½ Taza de almendras picadas

Preparación

1 - En un bowl junta la margarina con la sucralosa indicada y comienza a batir suavemente hasta juntar ambos ingredientes. Luego bate enérgicamente hasta formar una pasta suave, agrega los huevos uno a uno sin dejar de batir. Continúa con la harina, polvos de hornear IMPERIAL® y el cacao amargo en polvo para volver a batir y homogenizar. Vierte la preparación sobre un molde de tarta desmontable de 24 cm de diámetro.

2- Lleva a horno pre-calentado a 180°C y hornea durante 35 minutos aproximadamente hasta cocer bien y dorar levemente la superficie. Una vez listo retira del horno y deja entibiar, finalmente desmolda con cuidado y deja enfriar.

3- Para la crema vierte en una cacerola pequeña la crema larga vida NESTLÉ® indicada y una vez que tome temperatura agrega previamente picado el chocolate y con la ayuda de una cuchara revuelve hasta lograr una crema de chocolate completamente uniforme.

4- Una vez que el bizcocho y la crema estén completamente fríos, procede a dividir en dos discos el bizcocho y rellénalo con la crema de chocolate dejando

aparte 1/3 de esta para decorar.

5- Decora con la crema de chocolate con la ayuda de una manga pastelera, separada anteriormente y esparce almendras sobre esta, sirve de inmediato y disfruta para compartir.

