PASTEL DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA Y NUECES

Dificultad: Media

Porciones: 14

Tiempo: 45 minutos

Ingredientes

1 Pan de mantequilla (200 g) a temperatura ambiente

1 ½ Taza de azúcar granulada

3 Huevos

¾ Taza de harina

¾ Taza de chocolate en polvo NESTLÉ®

½ Cucharadita de polvo de hornear IMPERIAL®

Canela en polvo y esencia de vainilla a gusto

1 Helado cassata sabor vainilla SAVORY®

2 Tazas de nueces partidas

Frutos rojos para decorar (opcional)

Preparación

1.- En un bowl junta la mantequilla con la azúcar granulada, bate hasta homogenizar y conseguir un batido de textura semi-espesa, añade los huevos uno a uno batiendo constantemente Y luego agrega la harina con el chocolate NESTLÉ® y el polvo de hornear IMPERIAL®, añade un toque de canela y esencia de vainilla y vuelve a batir hasta unificar todos los ingredientes.

2.- Vierte la preparación sobre un molde de torta aro 24 a 26 cm. previamente enmantequillado y espolvoreado con harina. Lleva a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C y hornea durante 25 a 30 minutos hasta cocer completamente, retira la preparación del horno y deja enfriar.

3.- Luego, saca del congelador la helado cassata sabor vainilla SAVORY® y deja fuera para que se ablande levemente. Remueve con una cuchara y esparce todo el helado sobre el pastel de chocolate hasta quedar bien distribuido. Congela durante 1 hora y antes de desmoldar cubre la superficie con todas las nueces partidas. Desmolda y decora con frutos rojos para un mayor contraste. Lleva a la mesa, porciona y sirve de inmediato.

Sugerencia
Puedes acompañar esta receta preparando una salsa con

Información Nutricional

Energía:	401 Kcal
Proteinas:	6.2 g
Grasa Total:	22.8 g
Colesterol:	81.2 mg
H. de Carbono:	43.9 g
Fibra Dietética:	0,7 g
Sodio:	188 mg

manjar NESTLÉ®.