



Dificultad:  
Media



Porciones:  
14



Tiempo:  
45 minutos

## Información Nutricional

Energía:	401 Kcal
Proteínas:	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

## PASTEL DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA Y NUECES

### 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 enmantecado 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



manjar NESTLÉ®.

