

PASTEL DE MANJAR Y CHOCOLATE



Ingredientes

- 150 g de mantequilla
- 100 g de azúcar flor
- 4 Huevos (200 g)
- 1 Barra de chocolate DARK® 100 g
- 1 Cucharadita de polvos de horneó IMPERIAL® 5 g
- 130 g de harina
- 1 Queso crema
- 1 ½ Taza de manjar NESTLÉ® 450 g
- 250 g de frutillas

Preparación

1 Con la ayuda de una batidora, junta la mantequilla con el azúcar flor formando una pasta cremosa, agrega los huevos uno a uno, homogenizando completamente. Aparte agrega el chocolate DARK® previamente derretido. Y continúa batiendo, mientras añades los ingredientes secos como el polvo de hornear IMPERIAL® y la harina. Hasta lograr un batido uniforme y suave.

2 Agrega la preparación a un molde previamente enmantequillado y enharinado, aparte pre calienta el horno a 200 C° durante diez minutos, Una vez lista la preparación en el molde, hornear a una temperatura de 180°C durante 30 minutos aprox.

3 Una vez pasado el tiempo de cocción, retirar con cuidado del horno y dejar enfriar, una vez frío retirar del molde y reservar. Aparte mezcla el queso crema con el manjar NESTLÉ® formando una crema suave y espárcela en la superficie del bizcocho, termina decorando con frutillas y trozos de chocolate.



Dificultad:
Media



Porciones:
15



Tiempo:
60 minutos

Información Nutricional

Energía:	344 Kcal
Proteínas:	6.3 g
Grasa Total:	19.8 g
Colesterol:	99 mg
H. de Carbono:	35.5 g
Fibra Dietética:	0,7 g
Sodio:	223 mg