



Dificultad:
Media



Porciones:
16



Tiempo:
45 minutos

Información Nutricional

| | |
|------------------|----------|
| Energía: | 364 Kcal |
| Proteínas: | 5.2 g |
| Grasa Total: | 25.8 g |
| Colesterol: | 75 mg |
| H. de Carbono: | 29.7 g |
| Fibra Dietética: | 1,1 g |
| Sodio: | 234 mg |

CORAZÓN DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 250 g de margarina
- 1 Taza de azúcar granulada
- 4 Huevos
- 150 g de chocolate DARK NESTLÉ®
- 1 Cucharadita de esencia de vainilla
- 1 ½ Taza de harina

Decoración

- 1 Tarro grande crema NESTLÉ® 236 g
- 1 Paquete de queso crema light 226 g
- 300 g de berries surtidos

Preparación

1.- Junta en un bowl la margarina con el azúcar y bate energicamente durante 3 a 5 minutos hasta conseguir una crema pastosa. Agrega los huevos de uno batiendo contantemente hasta integrarlos bien a la preparación.

2.- Corta en chocolate DARK NESTLÉ® en pequeños trozos y derrítelo en baño maría suave (removiendo de vez en cuando) o en microondas potencia con cuidado. Agrega el chocolate al batido anterior y junta muy bien. Añade la esencia de vainilla con la harina y bate hasta homogenizar.

3.- Vierte la preparación en un molde con forma de corazón, (si no lo tienes, usa un molde redondo desmontable de aro 24 a 26 cm de diámetro y luego le das forma). Lleva a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C y hornea durante 30 minutos hasta cocer completamente. Retira del horno y deja entibiar.

4.- Mientras, bate el queso crema hasta ablandar, agrega la crema NESTLÉ® más endulzante a gusto y junta nuevamente. Decora con esta crema en forma de rosetones y dale toques de colores con los berries en forma decorativa. Refrigerera y sirve cuando gustes.