



Pastel de chocolate con aceite



Categoría

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Económico



Com quem?

Con amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Clásico

- 240g de harina
- 90g de cacao en polvo
- 250g de azúcar
- 3 huevos
- 200ml de agua caliente
- 1 cucharada de levadura en polvo
- 1 cucharada de canela en polvo
- Para el jarabe:
- 160g de azúcar
- 50g de cacao en polvo
- 150ml de leche

Modo de preparación

1

Precaliente el horno a 180°C. Engrase un molde para pastel con un poco de aceite y espolvoréelo con harina.

2

En un tazón, mezcle la harina con el cacao en polvo, la levadura y la canela. Reserve.

3

En otro tazón, mezcle el azúcar, los huevos, el aceite y el agua caliente, batiendo hasta obtener una mezcla homogénea.

4

Añada la mezcla anterior al tazón de ingredientes secos, poco a poco, mezclando bien.

5

Vierta la mezcla en el molde y lleve al horno durante aproximadamente 40 minutos.

6

Prepare el jarabe del pastel, colocando el azúcar con el cacao en polvo y la leche en una cacerola.

7

Lleve al fuego y revuelva durante 5 minutos hasta que todos los ingredientes se mezclen.

8

Riegue el pastel aún caliente con el jarabe.

Produtos utilizados



Clássico

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide