



*Torta
Húmeda
de
Chocolate*



Torta Húmeda de Chocolate

.....

INGREDIENTES

Bizcochuelo

400 gr Harina
350 ml Leche fresca
105 gr Cocoa
3 und Huevos
350 ml Aceite de girasol
613 gr Azúcar
1 cda Esencia de vainilla
2 cdtas Vinagre
1 cda Bicarbonato
1 pizca Sal
4 gr Polvo de hornear

Buttercream de Chocolate

430 gr Azúcar glass
70 gr Cocoa
250 gr Margarina o mantequilla sin sal
250 gr Manteca vegetal
58 gr Leche fresca

PREPARACIÓN:

MATERIALES: molde #20 clásico, espátulas, papel manteca, raspador, manga pastelera, bailarina

