

# *El pastel de chocolate*

## *de Mamie Lisette*

### *Ingredientes*

5 huevos  
150 g de azúcar  
150 g de chocolate negro  
75 g de harina  
50 g de mantequilla

### *Preparación*

Precaliente el horno de 160 ° C.  
Monte las claras de huevo.  
Batir las yemas con el azúcar hasta que la mezcla se blanquee.  
Derrita el chocolate con la mantequilla en el microondas 600W o en una marie Bain.  
Agregue el chocolate derretido a la mezcla, luego la harina. Revuelva bien.  
Mezcle suavemente con las claras de huevo.  
Vierta en un diámetro de 21 cm y hornee durante 30 minutos. El centro apenas debe estar cocinado.  
Nota: Con un buen horno, 25 minutos de cocción son suficientes, y dejamos que el pastel se enfríe (y terminemos de cocinar) en el molde, fuera del horno