



Torta de chocolate y almendras

Descripción

[vc_row][vc_column width=»1/3?][vc_column_text]Esta receta de torta de chocolate y almendras es una de las primeras recetas que me acuerdo seguir con mi hermana. Es una deliciosa torta de chocolate, muy fácil y rápida de hacer. Se puede hacer sin problemas con niños. ¡Además, la masa (cruda) es deliciosa (no abuses de la masa cruda)! Aquí es la receta con almendras, pero se puede hacer con avellanas o coco. ¡Todas las variantes son deliciosas! Las proporciones son para una torta pequeña, no dudes en duplicarlas.[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_single_image image=»2754? img_size=»full» onclick=»zoom»[/vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Receta de la torta de chocolate y almendras

[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row equal_height=»yes» content_placement=»top» css=».vc_custom_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;}»][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]4-6 pers[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Preparación 10 min[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Cocción 30 min[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Nivel fácil[/vc_column_text][vc_row][vc_row][vc_column width=»1/3?][vc_column_text css=».vc_custom_1584819425501{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Ingredientes

- 125g de chocolate negro para repostería
- 1 nuez de mantequilla
- 125g de almendras en polvo (o avellanas, o coco rallado)
- 100g de azúcar
- 50g de harina
- 3 huevos

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_column_text]

Paso a paso

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Hacer derretir el chocolate con la mantequilla en una olla a fuego muy bajo.
3. Una vez el chocolate derretido, apagar el fuego. Después, añadir la harina, el azúcar, los huevos y las almendras en polvo. Mezclar bien hasta obtener una masa homogénea.
4. Verter la masa en un molde engrasado con mantequilla (molde alargado tipo cake).
5. Poner al horno por 20 a 30 minutos. Verificar regularmente la cocción, no tiene que cocinarse demasiado para no quedar duro.

[/vc_column_text][/vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Variantes de la torta de chocolate con almendras

- Para hacer una variante tipo «fondant» de chocolate, basta con dividir por 2 la cantidad de almendras en polvo y agregar 50g de mantequilla. ¡Una delicia!
- También le puedes dar más pinta de brownie añadiendo nueces o nueces de pecan.
- Para los golosos, el detalle que lo cambia todo, es agregarle un glaseado de chocolate negro (150g de chocolate negro derretido + 100g de mantequilla).

[/vc_column_text][/vc_column][vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column width=»1/6?][/vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_message message_box_color=»mulled_wine» icon_fontawesome=»fa fa-camera» css=».vc_custom_1578334845364{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Si cocinas recetas del blog, no dudes en sacar fotos al resultado y publicarlas en redes sociales con la mención **@vidaypimienta** o el hashtag **#vidaypimienta**

¡Muchas gracias por tu colaboración y que cocines rico!

[/vc_message][/vc_column][vc_column width=»1/6?][/vc_column][vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column][vc_separator color=»mulled_wine» border_width=»3? el_width=»50?][/vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type=»post» max_items=»-1? style=»lazy» items_per_page=»4? show_filter=»yes» element_width=»3? gap=»10? orderby=»rand» item=»basicGrid_NoAnimation» initial_loading_animation=»none» grid_id=»vc_gid:1584821089245-066bc370e89e662d2829dc0477d0b194-1? taxonomies=»98, 184? filter_source=»category»][/vc_column][vc_row]

CATEGORY

1. Merienda y snacks
2. Postre
3. Rincón dulce

POST TAG

1. chocolate
2. receta de familia

Categoría

1. Merienda y snacks
2. Postre
3. Rincón dulce

Etiquetas

1. chocolate
2. receta de familia

Fecha de creación

29/03/2020

Autor

admin

default watermark