



PREMEZCLA PARA PREPARAR TORTA MOJADA DE CHOCOLATE

¿Eres amante de la torta de chocolate? ¡Entonces tienes que probar esta! Es verdaderamente deliciosa y podrás ofrecerla a tus familiares y amigos quedando de lujo. Es muy fácil de preparar e imposible de olvidar, es una delicia, oscurita, esponjosa y súper húmeda, acompañada de la clásica salsa de chocolate para humedecerla aún más. Al ser bañada con la salsa de chocolate, no sólo conserva la humedad propia de la masa sino que va absorbiendo el baño lo que le da una suavidad muy especial.

INGREDIENTES

- ⌚ 2 Tazas de leche
- ⌚ 3 huevos grandes
- ⌚ 2 cucharadas de vinagre
- ⌚ 1 Taza de aceite vegetal
- ⌚ 1 cucharadita de esenciade vainilla
- ⌚ 2 Tazas de azúcar

Recuerda que los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.

PREPARACIÓN

- ⌚ En un pozuelo poner la leche, el vinagre, la vainilla y reservar.
- ⌚ En otro pozuelo para evitar que se formen grumos cernir 3 veces la premezcla para preparar TORTA MOJADA DE CHOCOLATE. Agregar el aceite vegetal y con la ayuda de una cuchara de palo mezclar. Añadir los líquidos que se reservaron, los huevos ligeramente batidos y finalmente el azúcar. Mezclar hasta incorporar todos los ingredientes, por unos 5 minutos aproximadamente.
- ⌚ Engrasar un molde grande para torta con un poco de mantequilla y chocolate en polvo y verter la mezcla sin que exceda las $\frac{3}{4}$ partes. (No utilizar moldes desmontables)
- ⌚ Llévelo al horno precalentado a 180° C por 1 hora aproximadamente, o hasta comprobar que al introducir un palillo, éste salga seco.

DEJELOS REFRESCAR POR 10-20 MINUTOS ANTES DE DESMOLDAR Y PARA BAÑAR LA TORTA.

