

A quien no le gusta el chocolate? yo creo que son muy pocos, en general el chocolate es una adicción que tenemos varios. Esta receta es puro sabor a chocolate, es chocolate en su máxima expresión, es una torta rica en sabor y de una consistencia my fudgy que vuelve loco a cualquiera.

Es una receta fácil de hacer, lleva ingredientes básicos que tenemos generalmente en nuestras casas, es rápido y simple, si al sacarlo del horno se baja un poco es normal ya que esta receta lleva solo una cucharada de harina así que mas que un queque de chocolate es un postre, un postre delicioso, decadente y acogedor que deja a todos con el corazón contento.

Postre Fudge de Chocolate

Receta

230 grs. de chocolate semi amargo picado
1 taza de mantequilla
5 huevos grandes
1 taza de azúcar granulada
1 cdita. de extracto de vainilla
1 cda. de harina sin polvos de hornear
1/4 cdita. de sal
helado y salsa a elección para servir

Calentar el horno a 400 grados, preparar un molde redondo de 23 cm. desmontable con aceite en spray y papel mantequilla en el fondo, reservar.

En un bol que pueda ir al microondas derretir el chocolate con la mantequilla en intervalos de 30 segundos, revolviendo entremedio de cada intervalo. Esto se hace hasta que el chocolate esté derretido revolver bien e incorporar bien los dos ingredientes.

En un bol grande batir con batidora los huevos junto con el azúcar y la vainilla hasta que este todo muy bien mezclado y esponjoso, luego incorporar la cucharada de harina y la sal mezclar bien solo para incorporar, no sobreatir. Agregar la mezcla del chocolate e incorporar bien hasta obtener una mezcla homogénea.

Poner la mezcla en el molde reservado, llevar al horno de 25 a 30 minutos, al enterrar un mondadientes en El Centro este debe salir con pedazos de queque húmedo, no seco completamente.

Dejar enfriar y desmoldar, servir con helado y salsa a elección.