

Torta húmeda de Chocolate

¿Antojo de un postre húmedo, suave y lleno de sabor? ¡Prepara esta deliciosa Torta Húmeda de Chocolate en casa! Es fácil, rápida y perfecta para cualquier ocasión.

☐ Ingredientes:

- 1 $\frac{1}{2}$ tazas de harina
- 1 taza de azúcar
- $\frac{3}{4}$ taza de cacao en polvo sin azúcar
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- 2 huevos
- 1 taza de leche entera
- $\frac{1}{2}$ taza de aceite vegetal
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 taza de agua caliente

☐ Preparación rápida:

1. Precalienta el horno a 180°C y prepara tu molde.
2. Mezcla los ingredientes secos y reserva.
3. Añade los ingredientes húmedos y mezcla hasta integrar.
4. Incorpora lentamente el agua caliente.
5. Hornea por 40-45 minutos.
6. Deja enfriar, desmolda y disfruta!

Opcionales: Baña con ganache de chocolate, o rellena con dulce de leche para aún más sabor.

La Mañana Digital