

TORTA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 400grs de harina
- 2 tazas de agua hirviendo
- 300grs de azúcar
- 50grs de cacao
- 1 cucharadita de bicarbonato
- ½ taza de aceite
- 2 huevos



PREPARACIÓN:

Cernir la harina y poner en un bol con el polvo de hornear, cacao, bicarbonato y el azúcar, en el centro colocar los huevos batidos y el aceite, mezclar con cuchara de madera y por último agregar el agua batiendo.



Poner en un molde de tubo enmantecado y enharinado. Llevar a horno suave unos 45 minutos hasta que este cocida..