



Torta de chocolate mágica con 3 ingredientes; sin harina, sin azúcar, sin chocolate, sin huevos

Chocolate, Fiestas y ocasiones especiales, San Valentín

Ingredientes

- 28 galletas Oreo
- 245 mililitros (1 taza) de leche
- 1 cucharadita de polvo de hornear o levadura química

Preparación

- Precalentar el horno a 180 grados centígrados. Preparar un molde de entre 15 y 18 centímetros de diámetro con un disco de papel de horno en el fondo y spray antiadherente. Si no se tiene spray antiadherente se puede poner mantequilla derretida con un poco de harina para que no se pegue.
- Colocar las galletas Oreo y la leche en una licuadora (un procesador de alimentos también sirve). Licuar hasta homogeneizar.
- Agregar el polvo de hornear y licuar hasta incorporar.
- Verter la masa en el molde previamente preparado y llevar al horno precalentado por 30-35 minutos, hasta que al insertar un palillo en el centro este salga seco.
- Dejar que se enfríe 10-15 minutos antes de desmoldar y servir. Mantener en un lugar fresco y seco.
- Notas: *Se puede cubrir con buttercream de chocolate (como yo) o con ganache, pueden encontrar los enlaces a ambas recetas en el post *Las fotos del post son hechas con el doble de la receta (es decir, dupliqué todos los ingredientes y lo horneé por 45 minutos en un molde de 18 cm para tener una torta más alta)

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/17039>