

# TORTA DIET DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

- 4 huevos
- 9 u. de Chocolate Diabfort1
- 20 g de manteca
- 4 cdas. de cacao amargo en polvo
- 2 cdas. de edulcorante
- 1 pz. de sal
- Vainilla

## PREPARACIÓN



- Separar las claras de las yemas. Colocar las yemas en un bowl, agregar el edulcorante y la esencia de vainilla, incorporar bien y reservar.
- Derretir la manteca con el cacao amargo e incorporar la mezcla de las yemas.
- Batir las claras a nieve con la pizca de sal e incorporarlas con movimientos envolventes a la preparación del cacao.
- Llevar a un horno a 160° por 40 minutos.

- 
- Tiempo de Preparación: 1 hora
  - Porciones: 8
  - Dificultad: Fácil

"Conocé más sobre esta y otras recetas en [www.felfort.com.ar](http://www.felfort.com.ar)"