

# Una verdadera explosión de chocolate: pastel de licuadora irresistible

27/01/2024



Bienvenido al placer culinario donde la practicidad de una licuadora se une a la irresistibilidad del chocolate. Prepárate para una experiencia sensorial única con nuestro "Chocolate Explosion Cake". Esta receta fue creada para los amantes del chocolate que quieren disfrutar de un delicioso pastel sin comprometer el tiempo en la cocina. Con ingredientes simples y el toque mágico de una licuadora, estarás a solo unos pasos de una delicia esponjosa e intensamente chocolatada. Así que ajústate el delantal y embárcate en este viaje de sabores exuberantes.

## Ingredientes:

- 2 tazas de harina de trigo
- 1 taza de cacao en polvo
- 1 cucharada de polvo para hornear

- 1 pizca de sal
- 4 huevos
- 1 taza de aceite vegetal
- 2 tazas de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 taza de agua caliente
- 1 taza de chocolate semidulce picado (opcional, para darle un toque extra de sabor)

## Modo de preparo:

1. Precalienta el horno a 180°C y engrasa un molde con margarina y cacao en polvo.
2. En una licuadora agrega los huevos, el aceite, el azúcar y la esencia de vainilla. Mezcla hasta obtener una mezcla suave.
3. En un recipiente aparte, tamice la harina, el cacao en polvo, el polvo para hornear y la sal.
4. Vierta la mezcla de la licuadora en el bol con los ingredientes secos y mezcle bien.
5. Agrega el agua caliente lentamente, revolviendo continuamente para evitar grumos.
6. Si lo desea, agregue chocolate semidulce picado a la masa, proporcionando trozos derretidos en el pastel final.
7. Vierta la masa en el molde preparado y hornee durante aproximadamente 40-45 minutos, o hasta que al insertar un palillo en el centro del pastel éste salga limpio.

**Conclusión:** El irresistible aroma que llena la cocina durante la preparación es solo el preludio del placer que aguarda cada bocado. La licuadora “Chocolate Explosion Cake” no es solo una obra maestra de simplicidad culinaria, sino una oda al deleite del chocolate. Sorpréndete de lo fácil que es crear un pastel tan divino y deja que cada bocado te transporte a un mundo

donde el chocolate reina. Prepárese para recibir elogios y solicitudes para compartir esta receta que sin duda será un punto culminante de su viaje culinario.

Fuente: [www.culinaryrecipes.top](http://www.culinaryrecipes.top)