



Royal pastel

Royal Kek



3 huevos
1+1/2 vaso de azúcar granulada
1+1/2 vaso de harina
1/3 vaso de aceite vegetal
1/3 vaso de yogur
1/2 vaso de nuez densamente machacados
1 paquete de polvo de hornear
1 paquete de vainilla
2 cucharadas de cacao
Por Sauce:
1 paquete de chocolate amargo (80 gramos)
4 cucharadas de leche
2 cucharadas de margarina

- # Blend la mezcla de huevos y el azúcar hasta que llegue a la consistencia de crema. (10 minutos)
- # Añadir el líquido sobre los ingredientes que en un primer momento, se mezcla por un rato, y luego añadir los ingredientes restantes y mezcla, suavizar.
- # Vierta la mezcla en un molde engrasado pastel sin un agujero en el centro, y hornear con 356 F de calor durante 40 minutos.
- # Resto del pastel que está alejado de la estufa durante 10 minutos, y luego invertir.
- # Cuando la torta se enfría, ponga el chocolate, la leche y la margarina en una resistente al calor taza, y el lugar esta copa en otra taza que es más grande que el primero y en agua hirviendo.
- # Cuando el chocolate y la margarina se derrita la mezcla, sacarlo de la estufa y deje reposar se enfríe durante un tiempo.
- # Verter esta salsa tibia todo el pastel, el descanso por un tiempo y luego servir.

Nota: La forma de preparar la salsa en esta receta se llama como baño maría.