# PASTEL INTELIGENTE DE CHOCOLATE BLANCO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** Toque de Belén

**Tiempo:** 1h y 15min
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Postre
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Creativa
**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**
Mi truco es quitarle el azúcar de la receta porque con el chocolate blanco ya esta suficientemente dulce

## Descripción:

Este pastel es muy fácil y delicioso, su textura es muy agradable al paladar a mi me parece perfecto para una merienda,

## Ingredientes para 6 personas :

- 4 Huevos
- 1/2 l de leche
- 150 gr, de chocolate blanco
- 115 gr. Mantequilla
- 120 gramos de harina
- 75 gr. azucar
- 1 cuchadarita de extracto de vainilla o 20 gr. de azúcar avainillado

## Preparación:

### Paso 1

Se derrite la mantequilla y el chocolate (éste lo derretí en en dos cucharadas de leche para que no se queme), después le añades la mantequilla poco a poco y revolviendo, lo dejas enfriar un poco. Mientras, bates las yemas con el azúcar y la vainilla hasta conseguir una mezcla muy cremosa y se va añadiendo la mezcla que teníamos reservada, muy poco a poco, y sin dejar de batir, se añade la leche y la harina y, por último, las claras batidas a punto de nieve. Se vierte en un molde engrasado (yo le puse papel de horno para poder desmoldar mejor), se echa la mezcla y se pone al horno, precalentado, a 180º durante 15 minutos. Después, a 140º, unos 45 minutos, se saca del horno, se deja enfriar y se desmolda, se decora con azúcar glass.