# Pastel de chocolate con aceite

| Categoria | Tempo de preparação | Dificuldade | Custo | Com quem? | Nº de pessoas |
|---|---|---|---|---|---|
| Doces e Sobremesas | Médio | Médio | Económico | Con amigos | 4 pessoas |

## Ingredientes

- Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Clássico
- 240g de harina
- 90g de cacao en polvo
- 250g de azúcar
- 3 huevos
- 200ml de agua caliente
- 1 cucharada de levadura en polvo
- 1 cucharada de canela en polvo
- Para el jarabe:
- 160g de azúcar
- 50g de cacao en polvo
- 150ml de leche

## Modo de preparación

1. Precaliente el horno a 180ºC. Engrase un molde para pastel con un poco de aceite y espolvoréelo con harina.
2. En un tazón, mezcle la harina con el cacao en polvo, la levadura y la canela. Reserve.
3. En otro tazón, mezcle el azúcar, los huevos, el aceite y el agua caliente, batiendo hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Añada la mezcla anterior al tazón de ingredientes secos, poco a poco, mezclando bien.
5. Vierta la mezcla en el molde y lleve al horno durante aproximadamente 40 minutos.
6. Prepare el jarabe del pastel, colocando el azúcar con el cacao en polvo y la leche en una cacerola.
7. Lleve al fuego y revuelva durante 5 minutos hasta que todos los ingredientes se mezclen.
8. Riegue el pastel aún caliente con el jarabe.

*Produtos utilizados*

*Clássico*

Aceite de Oliva Virgen Extra

*Mais receitas em*

*www.galloportugal.com*

*© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide*