



Torta Matilda

¿Se acuerdan de la película “Matilda”?
¿Y de la torta de chocolate de la Sra. Tronchbull?

¡Prepárenla ustedes mismos! 😊

Preparado para #InviernoEnCasa
por la Prof. Belén Eusebio Taller de Cocina
Escuela Especial





Ingredientes

(para un molde de 20 cm)

Bizcocho

- Harina 0000 200 gr
- Azúcar 200 gr
- Cacao dulce 40 gr
- Bicarbonato de sodio 1 cucharadita
- Sal 1 pizca
- Agua 190 cc
- Aceite 60 gr
- Vinagre 1 cucharada

Cobertura

- Chocolate semiamargo 100 gr
- Dulce de leche respotero 200 gr

Procedimiento

Bizcocho

1. Enmantecar y enharinar un molde de 20 cm.
2. Precalentar el horno a 180°C
3. En un bowl colocar el azúcar, el cacao, el bicarbonato y la sal y mezclar.
4. Agregar el agua y luego el aceite y unificar los ingredientes con un batidor o un tenedor.
5. Por último, agregar el vinagre.
6. Colocar la mezcla en el horno hasta que al pinchar el palillo salga limpio.

Procedimiento

Cobertura

1. Colocar en un recipiente apto para microondas el chocolate y llevarlo al mismo por 30 segundos, sacar y revolver y repetir este procedimiento hasta que esté derretido.
2. Colocar en un bowl el dulce de leche, agregarle el chocolate y unificar los ingredientes con un batidor o un tenedor.
3. Cuando sale la torta del horno, dejar que se enfríe y, con la ayuda de una espátula y una cuchara, recubrir con esta pasta todo el bizcocho.
4. Se le pueden hacer dos cortes a la torta y rellenarlo con esta misma crema o con dulce de leche, o simplemente dejarla así.

Dato a tener en cuenta

El vinagre (un ácido) reacciona con el bicarbonato de sodio (un alcalino) para liberar el gas del dióxido de carbono en forma de burbujas, que se expanden y causan que el bizcocho crezca.



¡A disfrutar!