

## PASTEL DE CHOCOLATE DE CHAROLA

### Ingredientes pastel:

- ½ taza de leche
- 1 Cuchara de jugo de limón
- 2 huevos
- 1 cucharita de vainilla
- 2 Tazas de harina
- 2 tazas de azúcar
- 1 cucharita de bicarbonato
- 1 cucharita de canela molida
- ½ cucharita de sal
- 2 ½ barras de mantequilla sin sal (225 gramos)
- ¼ de taza de Cocoa
- 1 taza de agua

### Ingredientes betún:

- 1 ½ barras de mantequilla sin sal (125 gms)
- ¼ de taza de cocoa
- 6 Cucharas de leche (90 ml)
- 3 ½ tazas de azúcar glas cernida
- 1 cucharita de vainilla

### Preparación:

1. La leche se junta con el jugo de limón para que se corte. Se le añade los huevos y la vainilla. Se aparta.
2. Se mezclan en un tazón la harina, el azúcar, el bicarbonato, la canela y la sal.
3. En una olla se pone a derretir la mantequilla junto con la cocoa y la taza de agua hasta que empiece a hervir. En este momento se vacía sobre los ingredientes secos y se mezcla con un batidor de varillas hasta incorporar bien.

4. Se le añade a la masa la mezcla de huevo y se combina bien con el batidor. Se vacía sobre una charola de hornear de 30 por 40 cms aproximadamente previamente engrasada con spray antiadherente.
5. Se hornea a 180°C ó 350°F durante 20 a 25 minutos hasta que un palillo salga seco al picar el pan.
6. Mientras se hornea el pan se prepara el betún. En la misma ollita se derrite la mantequilla, la cocoa y la leche hasta que se combinen los ingredientes. Esta mezcla se vacía sobre el azúcar glas, se añade la vainilla y se revuelve con batidor de varillas para incorporar bien los ingredientes hasta que se vea terso y sin grumos.
7. Al salir el pastel del horno y aún caliente se le vacía el betún encima y se unta por toda la superficie. Se deja enfriar una hora antes de cortar.