



### INGREDIENTES:

- 3 huevos
- 120 gramos de chocolate blanco (también sirve chocolate con leche, ¡con el que tendrás una delicia más oscurita!)
- 120 gramos de queso fresco (natural, doble crema)

### ELABORACIÓN:

1. Primero rompe el chocolate en pequeños trozos y colócalos en un bol. A continuación, derrite el chocolate en agua caliente.
2. Bate las claras de los huevos con una batidora eléctrica hasta que queden a punto de nieve. Un pequeño consejo: una pizca de sal ayuda siempre a conseguirlo.

3. Mezcla el queso fresco con el chocolate derretido. Mézclalos poco a poco a temperatura ambiente.
  
4. Luego añade las yemas de huevo.....y, poco a poco, las claras.
  
5. Lo mejor es hacerlo en 3 pasos para que todo quede bien esponjoso. Crea tu propio plato para el horno con un poco de papel para hornear: haz un círculo de unos 20 cm de diámetro. El borde ha de tener unos 15 centímetros de altura.
  
6. Después, añade la masa y mézclalo todo de forma homogénea.
  
7. Importante: coloca el plato sobre una bandeja de horno y vierte un vaso de agua hirviendo (1/4 de litro).
  
8. Después, colócalo todo en un horno precalentado a 170 grados (340° F) durante unos 15 minutos. Luego reduce la temperatura a 160 grados (320° F) y hornéalo durante otros 15 minutos. Apaga el horno y deja que el pastel repose en el horno otros 15 minutos.
  
9. Y ahora solo has de dejar que este pastel de 3 ingredientes se enfríe. Espolvoréalo con azúcar en polvo o decóralo a tu gusto y ¡que aproveche!
  
10. Nunca ha sido tan fácil hacer un delicioso pastel. Ni rastro de masas con harinas o dificultosas capas. Como mejor sabe es con un poco de nata montada o fruta. ¡Prueba a hacer esta esponjosa delicia en tu próximo desayuno o fiesta con amigos o familia!

**¡Enseña este genial truco de horneado compartiéndolo con tus personas favoritas!**

# PASTEL 3 INGREDIENTES (Tradicional)

□ □ □ □ □ □ □ □

