

# Torta de Chocolate de Trigo Integral

**Makes:** 120 servings

120 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Harina de trigo integral	4 lb	3 cuarto gl 3 1/8 tzas
Azúcar	3 lb	1 cuarto gl 2 3/4 tzas
Canela molida		2 Cdas
Cocoa en polvo, sin azúcar	4 1/2 oz	1 1/2 tzas
Agua	3 lb 2 oz	1 1/2 cuarto gl
Aceite vegetal	1 lb 7 oz	3 tzas
Bicarbonato de sodio		3 Cdas
Suero de leche	3 lb	1 1/2 cuarto gl
Huevos enteros congelados (descongelados) O Huevos frescos, batidos	1 lb 2 oz	2 1/4 tzas Ó 10 huevos
Vainilla		2 Cdas 1 cda
Azúcar en polvo	2 1/8 oz	1/2 tza

## Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
<b>Total Calories</b>	<b>153</b>	
Total Fat	6.39 g	
Protein	3.18 g	
Carbohydrates	24.08 g	
Dietary Fiber	2.26 g	
Saturated Fat	1.14 g	
Sodium	114 mg	

## Directions

1. Mezcle la harina, azúcar y canela en una batidora a velocidad baja por 1 minuto.
2. En una olla pequeña, combine la cocoa agua y aceite vegetal y póngalo a hervir. Viértalo sobre la mezcla de la harina. Mezcle a velocidad baja por 1 minuto.
3. Diluya el bicarbonato de sodio en el suero de leche. Agregue la mezcla del suero de leche, huevos y vainilla a la batidora.
4. Bata a velocidad baja por 2 minutos, o hasta que todos los ingredientes se integren. Raspe las paredes y el fondo del tazón.
5. Vierta 7 lb 13 oz de la masa en cada bandeja de hornear (18" x 26" x 2") que han sido ligeramente cubiertas con aceite antiadherente en aerosol y espolvoreadas con harina. Use 2 bandejas.
6. Para Hornear:
  - Horno convencional: 375°F por 20 minutos
  - Horno de convección: 350°F de 20 a 25 minutos
7. Enfríelo, tamice el azúcar glas sobre la torta de chocolate, ¼ taza por bandeja.
8. Corte cada bandeja 6 x 10 (60 porciones por bandeja)