

Torta de Dulce de Chocolate Baja en Grasa

Makes: 48 servings

48 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Agua		2 1/2 tazas
Puré de ciruelas secas	10 oz	1 tza
Huevos grandes		5 unidades
Extracto de vainilla		1 1/2 Cda
Harina	11 1/2 oz	2 1/2 tzas
Azúcar	1 lb 5 oz	3 tzas
Cacao en polvo sin azúcar	7 oz	2 1/4 tzas
Polvo de hornear		4 cdta
Bicarbonato de sodio		1/2 cdta
Sal		1/2 taza
Azúcar en polvo	1b 12 oz	6 1/4 gl
Leche descremada		1 1/4 tza
Cacao en polvo sin azúcar	2 1/2 oz	3/4 aza

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	179	
Total Fat	1.8 g	
Protein	2 g	
Carbohydrates	38 g	
Dietary Fiber	NA	
Saturated Fat	0.2 g	
Sodium	94 mg	

Directions

RELLENO

1. Precaliente el horno a 325 ° F.

2. Con la batidora eléctrica bata el agua, el puré de ciruelas, los huevos y la vainilla hasta que estén cremosos.
3. En otro tazón mezcle la harina, azúcar, cacao, polvo de hornear, bicarbonato de sodio y sal; mézclelo con la mezcla de puré de ciruelas sólo hasta que se mezclen completamente. No batirlo demasiado.
4. Esparza la masa en una bandeja de hornear de 12 "x 20" previamente engrasada.
5. Hornéela por unos 30 minutos hasta que un palillo introducido en el centro, salga limpio.
6. Enfríe en la bandeja. Glasee la torta y córtela en pedazos de 6" x 8".

GLASEADO

1. Mezcle en un tazón el azúcar en polvo, leche y cacao hasta que estén suaves.
2. Espárzalo sobre la torta.