

# **PASTIS DE XOCOLATA**

## **Ingredients**

(Per a 6-8 persones)

- 250gr. de galetes "Maria dorada"
- 200 gr. de sucre
- 3 ous
- 125 gr. de mantega
- 1 taula de xocolata sense llet
- 1 got de llet



## **Elaboració**

Posem la llet al foc i afegim la mantega i la xocolata perquè es desfaci sense que ens arribi a bullir. La retirem del foc.

En un bol apart, barregem el sucre i els rovells dels ous fins que quedi una crema espumosa. Després afegim la xocolata ja desfeta.

Triturem les galetes i les afegim remenant bé. Per últim afegim les clares a punt de neu, sense remenar gaire.

Untem un motlle amb mantega i posem el preparat. Ho fiquem al forn calent 180° uns 50 minuts aproximadament. Per saber si està cuit punxarem el pastis amb un escuradents i si surt sec ja el podem treure.

## **Truc**

Es important no obrir el forn durant la cocció. A l'hora de servir-lo podem donar-li la volta perquè quedi més ben presentat i guarnir-lo amb sucre glaç.