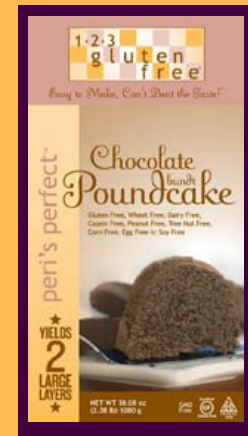


# Pastel chocolate con crema de cacahuete



1 paquete de 1-2-3 Gluten Free® Peri's Perfect Chocolate Bundt Poundcake

5 huevos grandes, temperatura ambiente

2 barras de mantequilla sin sal, ablandada

½ taza de crema de cacahuete crujiente (no natural)

4 onzas chocolate sin azúcar, derretido y enfriado ligeramente

⅔ taza leche entera

1 taza de trocitos de chocolate semidulces

1 receta de ganache de chocolate (debajo)

½ taza de cacahuetes picados

1) Precaliente el horno a 325° F/160°C. Generosamente rocíe una bandeja para bizcocho de 12 tazas con espray antiadherente.

2) En el tazón de la batidora con el accesorio de pala, bata la mantequilla hasta liviana y esponjosa. Agregue 1 taza de 1-2-3 Gluten Free® Peri's Perfect Chocolate Bundt Poundcake en la mantequilla y bata durante aproximadamente 2 minutos. Agregue la crema de cacahuete y chocolate derretido y bata bien. Agregue los huevos y bata bien.

3) Agregue el restante de 1-2-3 Gluten Free® Peri's Perfect Chocolate Bundt Poundcake y leche. Bata bien, aproximadamente 3 minutos.

4) Añada los trocitos de chocolate.

5) Vierta la mezcla en la bandeja preparada.

6) Hornee por 1¼ horas aproximadamente, hasta que al inserta un palillo en centro salga limpio.

7) Deje el pastel enfriar en la bandeja durante 5 minutos. Entonces, invierta en el plato y deje que se enfríe completamente.

8) Glasee el pastel con una ganache de chocolate y espolvoree con cacahuetes picados.

## Ganache:

- 9 onzas de chocolate agri dulce, picado

- 1 taza de crema espesa

1) Coloque el chocolate en un tazón mediano.

2) Caliente la crema en una olla pequeña a fuego medio a punto de ebullición, observando con mucho cuidado porque si hierve durante unos segundos, hervirá afuera de la olla.

3) Cuando la crema haya llegado a hervir, vierta encima del chocolate picado, y bata hasta que quede suave.

4) Permite la ganache se enfríe un poco antes de verter encima de un pastel. Empiece desde el centro del pastel y extienda la ganache hacia afuera.

