

**PASTEL DE CHOCOLATE MARY.**

4 huevos

1 taza leche

1 taza cocoa cernida

1 ½ tazas de harina

2 cdas polvos de hornear

1 taza azúcar

Mezclar todos los polvos en un recipiente.

-batir los huevos y la leche a lograr una mezcla homogénea.

-integrar los dos batidos.

-vaciar a un molde engrasado y enharinado. Hornear a 200°C por 30 min.

\*cuidar que no se dore ni quede crudo, hacer la prueba del palillo.

\*Este pastel no lleva mantequilla ni grasa. Solo el huevo.

Adornar con frutas/mermelada/betún.