

# A BASE DE CHOCOLATE

*A todo el mundo le gusta. A todo el mundo se le ponen los ojos golosos cuando lo ve o lo huele. Y él está ahí, bien protegido en su envoltura de plata, dispuesto a prestar sus servicios en cuanto el ama de casa quiera utilizarlo. Esto ocurre a menudo porque el chocolate puede emplearse de mil maneras distintas; en cremas, tartas, galletas, helados...*

*Aquí no podemos dar esas mil recetas, naturalmente. Pero reseñaremos tres muy fáciles de preparar, económicas e igualmente deliciosas.*

## TRUFAS

### INGREDIENTES:

Tres cucharadas soperas de azúcar molida; 250 gramos de chocolate para cocer; 125 gramos de mantequilla; 3 yemas de huevo; 100 gramos de cacao en polvo sin azúcar.

*Derretir al baño de María el chocolate cortado en trozos y remover con una cuchara de madera hasta obtener una pasta homogénea. Retirar la cacerola del baño de María y dejar que su contenido se enfríe. Mientras tanto, en otro recipiente se mezclan las yemas, el azúcar y la mantequilla (blanda, pero no derretida). Se bate fuertemente y se va agregando poco a poco el chocolate templado. Ha de quedar una crema bien lisa que se dejará reposar hasta el día siguiente. Entonces se habrá endurecido y se forman con ella pequeñas bolitas que se rebozarán en el polvo de cacao.*

## PASTAS AFRICANAS

### INGREDIENTES:

125 gramos de harina; 100 gramos de mantequilla; 60 gramos de azúcar; una yema de huevo; una cucharada de agua; 2 tabletas de chocolate.

*Se coloca la yema, el agua y la mantequilla cortada en trocitos en el centro de una pequeña montaña formada con la harina y el azúcar. Se mezcla con los dedos hasta que todos los ingredientes se hayan unido perfectamente. Luego se estira la pasta con el rodillo hasta dejarla de un espesor de seis milímetros y se corta en redondeles con un molde especial o, simplemente, con un vaso. Se ponen a horno moderado durante diez o quince minutos.*

*Mientras tanto, se derrite a fuego suave el chocolate rallado, con dos cucharadas de agua. Cuando está perfectamente derretido se agrega un trocito de mantequilla. Con esta crema y la ayuda de un pincel, se bañan las pastas ya cocidas y frías.*

## SOUFFLÉ DE CHOCOLATE

### INGREDIENTES:

Dos cucharadas de harina; cuarto litro de leche; media libra de chocolate; una cucharada de mantequilla; 2 cucharadas de azúcar; 3 huevos.

*Derretir el chocolate cortado en trocitos junto con la leche, sobre fuego suave, removiéndolo constantemente hasta obtener una crema lisa. Agregar la harina, que se habrá diluido en un poco de leche, y el azúcar y seguir revolviendo hasta que la crema se espese. Entonces se retira del fuego y se le añade la mantequilla.*

*Una vez frío este preparado, se le incorporan las yemas y luego las claras batidas a punto de nieve. Se coloca en un molde alto y untado de mantequilla y se cuece al baño de María en horno bien caliente durante cuarenta y cinco minutos.*

*Se desmoldea aún caliente y se sirve en seguida.*