

## Pastel de chocolate con frutos rojos. (4-6 personas)

### Ingredientes.

#### Bizcocho:

200 gr de harina. 250 gr de azúcar morena. 6 huevos. 250 gr de mantequilla. 50 gr de cacao en polvo. Un sobre de levadura de repostería. Un poco de canela.

#### Para decorar:

Crema para montar. 250 g de frutos rojos. 300 g de azúcar glass.

#### Procedimiento:

Precalentar el horno a 170°C. Mezclar el azúcar con la mantequilla hasta que se haga una crema. Batir los huevos y se agregan a la mezcla anterior. A continuación se le añade la levadura, la harina, el cacao y la canela, y se mezcla todo hasta que nos quede una masa homogénea y sin grumos. Engrasar con mantequilla, vertemos en ella la mezcla anterior, y se introduce en el horno a una temperatura de unos 170°C durante una media hora.

