CAKE DE NEVERA DE CHOCOLATE

Ingredientes

1 libra de mantequilla
12 huevos
2 tazas de azúcar
1 cajeta de chocolate Baker's unsweetened 8 onzas (Si el chocolate es Semi-Sweet, reduce el azúcar a 1 taza o un poquitín más, si te gusta).
2 paquetes (grandes) de galleta María
1 lata (grande) de nueces

Procedimiento

Se bate la mantequilla y se le va agregando poco a poco el azúcar hasta que se vea cremosa. Aparte separas las yemas de las claras, se baten las claras hasta que suban y luego le agregas las yemas, ahora ve mezclándolas poco a poco con la mantequilla que tienes lista, agrégale el chocolate que ya derretistes en Baño María, sigue batiéndolo.

Por último le agregas las galletas trituradas y luego las nueces. Refrigérese en el Freezer. Sáquese una hora antes de servirse. Para que se vea más bonito le puedes poner encima crema batida (Whipping Cream), adórnalo con unas cuantas nueces.