PLUM CAKE DE *CANTHARELLUS CIBARIUS* Y NUECES CON CHOCOLATE CALIENTE

Ingredientes:

125 g de mantequilla
125 g de harina
125 g de azúcar
10 g de bicarbonato
50 g de *Cantharellus cibarius*
50 g de nueces
4 huevos
1/2 L de chocolate

Elaboración:

Mezclar todos los alimentos menos el chocolate y hornear 180°C de 25 a 30 minutos. Para estar más seguros, pinchar con una aguja, que tiene que salir limpia para estar bien hecho.

Decoración:

Poner dos trocitos por comensal y servir chocolate caliente en una tetera.