



Bizcocho de chocolate negro

Descripci3n

default watermark



Con la vuelta del fresquito llegan también las recetas de horno y ésta es ideal como ejemplo. Este bizcocho es perfecto para hacerlo con un chocolate de un 70% de cacao. Es muy sencillo de hacer y una buena solución para desayunos o meriendas.

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- 100 gr de chocolate negro 70%. Me gusta el de Nestlé.
- 100 gr de mantequilla.
- 100 gr de azúcar.
- 50 gr de harina.
- 3 huevos.
- Mantequilla para untar el molde y harina para espolvorearlo.
- Az car glas y unas hojitas de menta para decorar. Opcional.

Preparación:

Escogemos un molde desmoldable (yo he usado uno de 20 cm de diámetro y 5,5 de altura), forramos la base con papel de hornear para facilitar el desmoldado, untamos con mantequilla, espolvoreamos con harina y reservamos.



En un bol troceamos el chocolate y lo fundimos, junto con la mantequilla en el microondas. Lo vamos calentando a intervalos cortos para impedir que se nos queme. Una vez fundido reservamos.



En otro bol amplio ponemos los huevos y el azúcar, batimos con las varillas eléctricas hasta que blanqueen, añadimos la harina, seguimos batiendo hasta que adquiera un aspecto de crema.



Precalentamos el horno a 200°C, calor arriba y abajo. Añadimos el chocolate fundido a la crema, mezclamos con una espátula suavemente hasta que todo quede bien integrado.



Vertemos la mezcla en el molde y horneamos 35 minutos, los primeros 20 a 200°C y los últimos 15 a 180°C. Lo pinchamos con un palito de brocheta y si sale limpio esta hecho.



Sacamos del horno y dejamos enfriar antes de desmoldarlo.

Me parece que no necesita demasiada decoraci3n, ÂiquÃ© aspecto!



Consejo: Lo he hecho la vÃspera de su consumo. Podemos incorporarle unas nueces u otros frutos secos picados al gusto. Como comento otras veces el tiempo de horneado es orientativo, depende de la potencia del horno.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

noviembre 16, 2018

Autor

admin

default watermark