



Tentaci3n de chocolate

Descripci3n

default watermark



Hay muchos bizcochos de chocolate, pero cuando vi Ã©ste me pareciÃ³ una Â«tentaciÃ³n mortalÂ» pero Â«divinaÂ». Es un bizcocho con una textura muy esponjosa y claro para los que nos gusta el chocolateâ! Ni te cuento.

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

Para el bizcocho.

- 3 huevos talla L.
- 150 gr de azúcar moreno.
- 100 gr de harina de trigo integral.
- 100 gr de harina de trigo.
- 45 gr de cacao amargo. En su defecto que no sea muy dulce.
- 2 cucharaditas de postre de levadura en polvo, tipo Royal.
- 125 ml de aceite de oliva suave. Puede ser de girasol o vuestro favorito, pero que sea suave.
- 60 ml de leche.
- Canela al gusto. Puede ser vainilla.
- 1 chorrito pequeño de ron, opcional.

Para la cobertura.

- 2 cucharadas soperas colmadas de cacao en polvo.
- 1 chorrito de leche para diluir el cacao.
- 1 chorrito de ron. Opcional.

Preparación:

Del bizcocho.

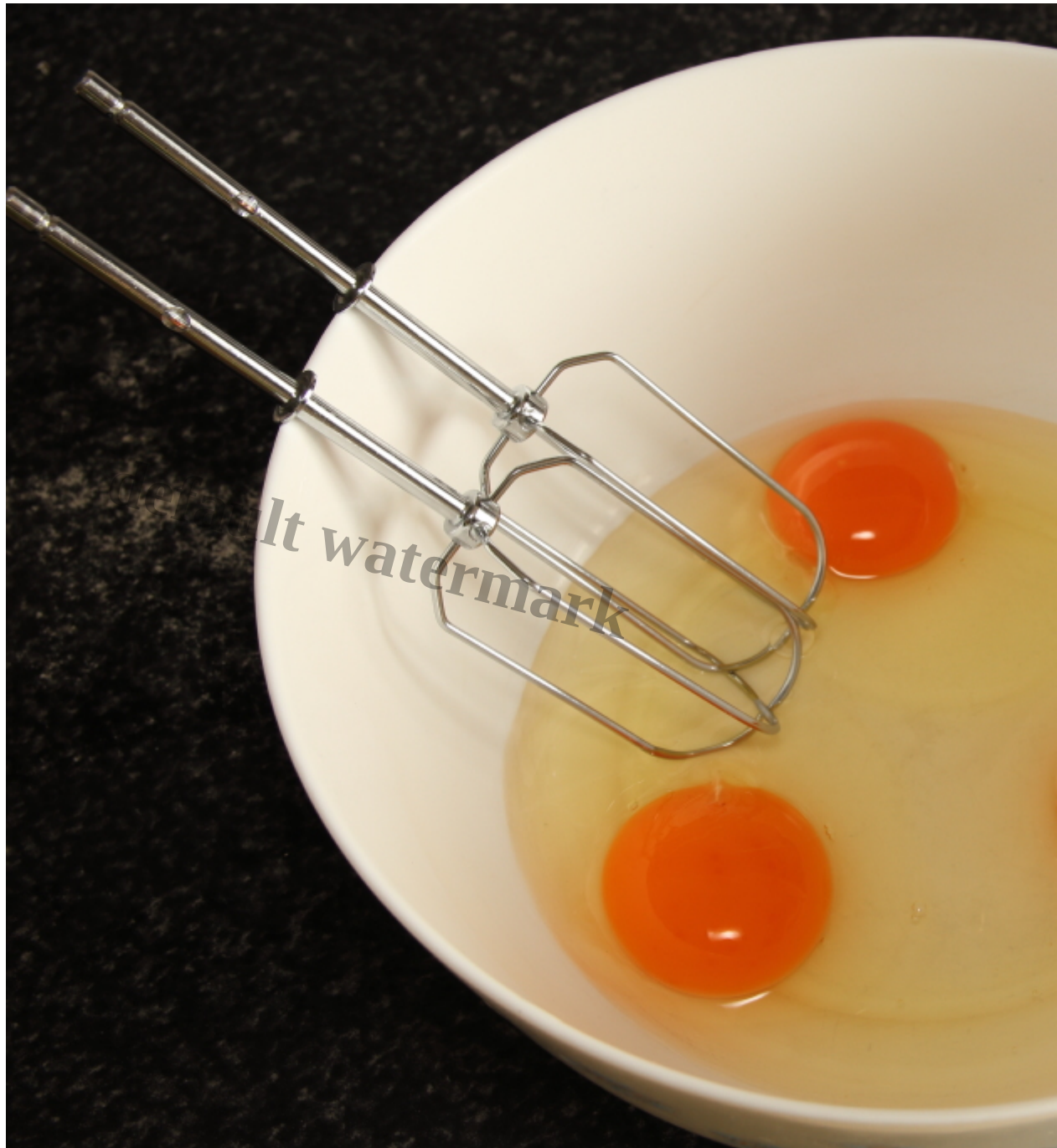
Escogemos un molde tipo pudín rectangular, engrasamos con un poco de aceite y reservamos.

default watermark



Tamizamos las harinas, la levadura y la canela, reservamos.

En un bol amplio cascamos los huevos y batimos con varillas eléctricas durante un rato, hasta que espesen un poco. Añadimos el azúcar poco a poco sin dejar de batir, el aceite, el ron (si le ponemos) y los 60 ml de leche. Seguimos batiendo hasta lograr un punto espeso en la mezcla, que se puedan dibujar líneas en la crema.





Precalentamos el horno, calor arriba y abajo, a 170Â°C.

Incorporamos las harinas tamizadas, con movimientos envolventes, mezclamos bien que quede todo bien integrado. Vertemos en el molde y llevamos al horno a 170Â°C, calor arriba y abajo durante 35 minutos. Pasado el tiempo pinchamos con un palito, si sale limpio estÃ¡, si no dejaremos cocer mÃ¡s tiempo, hasta que el palito salga limpio.



Sacamos , dejamos atemperar para echar la cobertura, también se le puede poner una vez frío.

De la cobertura.

Mezclamos el cacao con un chorrito de leche y otro de ron (opcional), **que no quede demasiado líquida la mezcla**. Llevamos al microondas, removemos bien, si vemos que queda espesa añadimos leche hasta alcanzar la textura deseada (cuando se temple quedará más espesa), cuando espese y quede tibia vertemos sobre el bizcocho y dejamos enfr ar.

Consejo: Se puede hacer de vÃspera el bizcocho, una vez frÃo podemos tapar con film y guardamos en un lugar fresco y seco. Pero la cobertura la haremos el dÃa de su consumo, no se estropea si se la ponemos con antelaciÃ³n, pero se cuartea y no queda tan vistoso. Ya sabemos que cada horno es un mundo y los tiempos de cocciÃ³n dependerÃ¡n de la potencia de cada uno.

SÃ¡guenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¡ a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃíbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Huevos
2. Postres

Fecha de creaciÃ³n

abril 24, 2020

Autor

admin