

Bizcocho de chocolate



Nombre de la receta

Bizcocho de chocolate

Tiempo

90 Minutos

Dificultad

Media

Personas

6

Alérgenos

Gluten Huevo Leche

Descripción

Delicioso bizcocho con pepitas de chocolate

Ingredientes

- 4 huevos
- 350 gramos de azúcar
- 250 gramos de aceite de girasol
- 450 gramos de harina especial para bizcochos
- 1 sobre de levadura

- 1 pizca de sal
- al gusto de mantequilla para engrasar el molde
- 200 gramos de chocolate negro para postres

Pasos

1 Para comenzar separamos las yemas de las claras de los cuatro huevos. Depositamos las yemas en un bol y las claras en otro.



2 A las yemas se le añade el azúcar hasta que quede éste último bien disuelto. Después le incorporamos el aceite y la leche y volvemos a batir.



3 Justo después, tamizamos la harina y la levadura añadiéndolas a la mezcla anterior. Se bate todo hasta que quede sin grumos.



4 En el otro bol añadimos una pizca de sal y montamos las claras hasta que queden al punto de nieve. Para ello se pueden batir a mano o con batidora, en este caso lo hemos hecho a mano. Si lo hacemos con batidora debemos tener en cuenta que en un principio se debe hacer a una velocidad no muy alta.



5 Una vez las claras están montadas se añaden al otro bol y lo mezclamos todo con movimientos envolventes.



6 A continuación, preparamos las pepitas de chocolate, en este caso se trata de chocolate negro para postre cortado en pequeños trozos con un cuchillo. También se pueden emplear pepitas de chocolates preparadas.



7 Engrasamos el molde con mantequilla y añadimos la masa. Una vez esté listo el chocolate se añade a la mezcla. El truco para que no se vaya al fondo consiste en enharinar un poco y repartir uniformemente por toda la mezcla.



8 Para terminar, lo metemos en el horno sin precalentar a 180°. El tiempo medio es de 45 minutos, pudiendo variar según el tipo de horno y del molde empleado. Y ya tenemos listo nuestro bizcocho para disfrutarlo. ¡Buen provecho!



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Ana B. D.