Bizcocho de chocolate

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Moria

Tiempo: 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
Respetar los tiempos, aromas y fundición del chocolate.

Descripción:

Receta básica, de cocinado express pero eso sí, hemos de tener paciencia, es la clave de esta receta. No hace mucho que encontré unos pasos sencillos y muy simplificados para hacer bizchoco, un día que no disponía de todos los ingredientes y el resultado fue, para mi, la receta definitiva: sin grasas en exceso, rico, suave y alto. He aquí la versión de chocolate. Además, lo utilicé como pastel improvisado de cumple, con lo que incluyo una cobertura (o intento de ella) PD: las "6 personas" indicadas abajo son una mera indicación, la imagen es de un bizchoco cuadrado que no sobre pasa los 30 x 30 cm.

Ingredientes para 6 personas :

- Dos huevos entre medianos y grandes
- Una medida (tamaño yogur, o similar) de leche, yo uso desnatada
- La misma medida de aceite de oliva
- Dos medidas de azúcar blanco
- Tres medidas de harina especial para bizchocos
- Una tableta de chocolate negro normal; importante que sea negro
- Un limón entero
- Canela
- OPCIONAL: azúcar glass, nesquik, mantequilla, fresas.

Preparación:

Paso 1

En caso de hacer la cobertura, mezclamos la mantequilla en punto pomada (a temperatura más o menos ambiente) con azúcar glass y nesquik, una vez ligado, dejamos reposar en un lugar fresco, que no frío. ---- - Cascamos y vertemos los huevos en un bol. - Añadimos la medida de leche y la medida de aceite. Removemos y ligamos bien. - Escurrimos el zumo del limón con cuidado de los huesos y también rallamos su piel para

ponerla, con rallador fino a poder ser. Mezclamos. - Añadimos el azúcar, mezclamos. - Añadimos la harina y ligamos finalmente sin dejar ningún tipo de grumo.

Paso 2

Ponemos a calentar en el microondas el chocolate troceado con un dedo de leche y canela al gusto para que funda bien, recordamos hacerlo en intervalos de 30 segundos, o se nos quemará. Sacamos y removemos para que coja una textura homogénea e incorporamos a la masa del bizcocho. Ahora ponemos el horno a precalentar a 150ºC (sí, poquito) y vamos con el quid de esta receta. Dejamos reposar entre media hora y una hora la masa, quieta en su molde, si es posible una hora, mejor. Pasado ese tiempo, horneamos a 150ºC durante otra hora, echando un ojo y pinchando con un palillo para controlar al final, pero es fundamental no abrir la puerta del horno. Se pueden alcanzar los 160ºC los últimos minutos.

Paso 3

OPCIONAL: *una vez frío y desmoldado, podemos decorar con la crema de mantequilla y nesquik que hicimos y fresas troceadas; enfriar en la nevera.*