

Bizcocho de aguacate y chocolate



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

Creador: Diana1979

✖ Descripción:

Irresistible y suave bizcocho con sabor a chocolate intenso

Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Ingredientes para 6 personas :

- 170g de Chocolate negro con más de 50% de cacao
- 3 Huevos
- 120g de Azúcar moreno
- 1 Aguacate
- 1/4 cucharadita de Sal
- 1/2 cucharadita de Esencia de vainilla
- 1/2 cucharadita de Café soluble descafeinado
- 10 g de Cacao en polvo sin azúcar
- 50g de Maizena o harina de maíz
- Azúcar glas para decorar

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 170°C y engrasar un molde rectangular de unos 18-20 cm. Si es más corto, saldrá más alto y gordito, pero también se puede hacer en moldes más grandes, aunque crecerá menos y tendremos que vigilar mejor el tiempo de horneado. Yo cubro la base con papel sulfurizado y engraso los laterales. Derretir el chocolate troceado al baño maría y reservar. Batir con batidora de varillas los huevos con el azúcar moreno o panela en un recipiente mediano, sin dejar que crezcan demasiado. Añadir la pulpa del aguacate y batir un poco más. Podemos triturarlo previamente para dejar una textura totalmente cremosa y que así quede oculto por completo en la masa. Agregar la sal, la vainilla y el café con el cacao y la maizena tamizados. Mezclar suavemente y echar también el chocolate derretido. Trabajar con cuidado con unas varillas hasta no dejar grumos secos y llenar el molde. Hornear durante unos 35 minutos vigilando bien que no se pase porque dependerá del molde y del horno. Queremos que al pincharlo en el centro con un palillo salga un poco manchado. Esperar un poco fuera del horno, desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla. Decorar con azúcar glasé al gusto.