

Creador: Anna Esquerda **Recetizador:** Silvia Pardo



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Cuando hayas terminado de cubrir el pastel, déjalo un ratito en la nevera para que el chocolate se endurezca un poco... ¡Riquísimo!

Descripción:

Pastel de natillas con cobertura de chocolate muy fácil y delicioso

Ingredientes para 6 personas :

- 150 g de Harina
- 160 g de Azúcar
- 125 ml de Leche entero o de soja
- 125 ml de Aceite de oliva o de girasol
- 3 Huevos
- 1 Sobre de natillas
- 1 Sobre de levadura
- 200 g de Nata para montar
- 200g de Chocolate Fondant negro
- Sprinkles para adornar

Preparación:

Paso 1

Para hacer el pastel, enciende el horno a 180 ° para que se vaya calentando.

Paso 2

En un bol, bate los huevos y el azúcar hasta que estén bien espumosos.

Paso 3

Añade a la mezcla la leche, y bate un poco más.

Paso 4

Añade el aceite y bate un poco más.

Paso 5

En otro bol, tamiza el sobre de natillas, la levadura y la harina

Paso 6

Después, añádelo a la mezcla de los huevos y el azúcar, y mezcla bien con la batidora hasta que no queden grumos.

Paso 7

Coge un molde rectangular y alto, ponle un poco de mantequilla en las paredes para que no se pegue, y tira dentro la mezcla.

Paso 8

Pon el molde dentro del horno durante una hora aproximadamente, o hasta que cuando le claves un palillo, éste salga limpio.

Paso 9

Ahora vamos a hacer la cobertura de chocolate. En un cazo ponemos la nata a calentar.

Paso 10

Cuando empiecen las primeras burbujas en la nata, retiramos el cazo del fuego y tiramos dentro el chocolate previamente troceado.

Paso 11

Lo removemos con una cuchara de madera hasta que esté bien desecho, y dejamos que se enfríe.

Paso 12

Finalmente, cuando tenemos hecho el pastel, ya frío y desmoldado y el chocolate también está frío. Solamente tenemos que coger un cuchillo largo y plano e iremos cubriendo el pastel con el chocolate. Una vez está todo cubierto, le añadimos los sprinkles o los adornos que queramos... ¡y listo para comer!