

**Creador:** Anna Esquerda **Recetizador:** consuelo ruso m



**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!*