Devil's food

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 175 g de harina
- 115 g de mantequilla
- 80 g de azúcar moreno
- 90 g de chocolate troceado al 70% de cacao
- 1 cucharada de miel de palma
- 25 g de cacao en polvo
- 1/2 cucharadita de bicarbonato
- 2 huevos grandes batidos
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
- 90 ml de leche
- Para la cubierta de chocolate:
- 150 ml de leche
- 100 g de azúcar moreno
- 60 g de chocolate troceado al 70% de cacao
- 60 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 170ºC. Cubrir un molde con papel de hornear. Poner en un cazo a fuego medio, la mantequilla, el chocolate troceado, el azúcar y la miel. Remover hasta que todo esté bien mezclado y apartar. Tamizar la harina, el cacao en polvo y el bicarbonato en un bol y hacer un hueco en el centro. Añadir la mezcla de chocolate y remover con una cuchara de madera suavemente. Agregar los huevos, la vainilla y la leche. Volver a remover suave y colocar en el molde. Hornear unos 20 min, hacer la prueba del palillo, reposar 5 minutos fuera del horno y dejar enfriar completamente sobre una rejilla. Cobertura: Mezclar la leche con el azúcar en un cazo al fuego, hasta que el azúcar se disuelva completamente. Bajar el fuego y añadir el chocolate,

la mantequilla y la vainilla. Apartar del fuego y dejar enfriar. Cortar el bizcocho por la mitad y rellenar con la cobertura. Cubrir también los laterales y la parte de arriba.