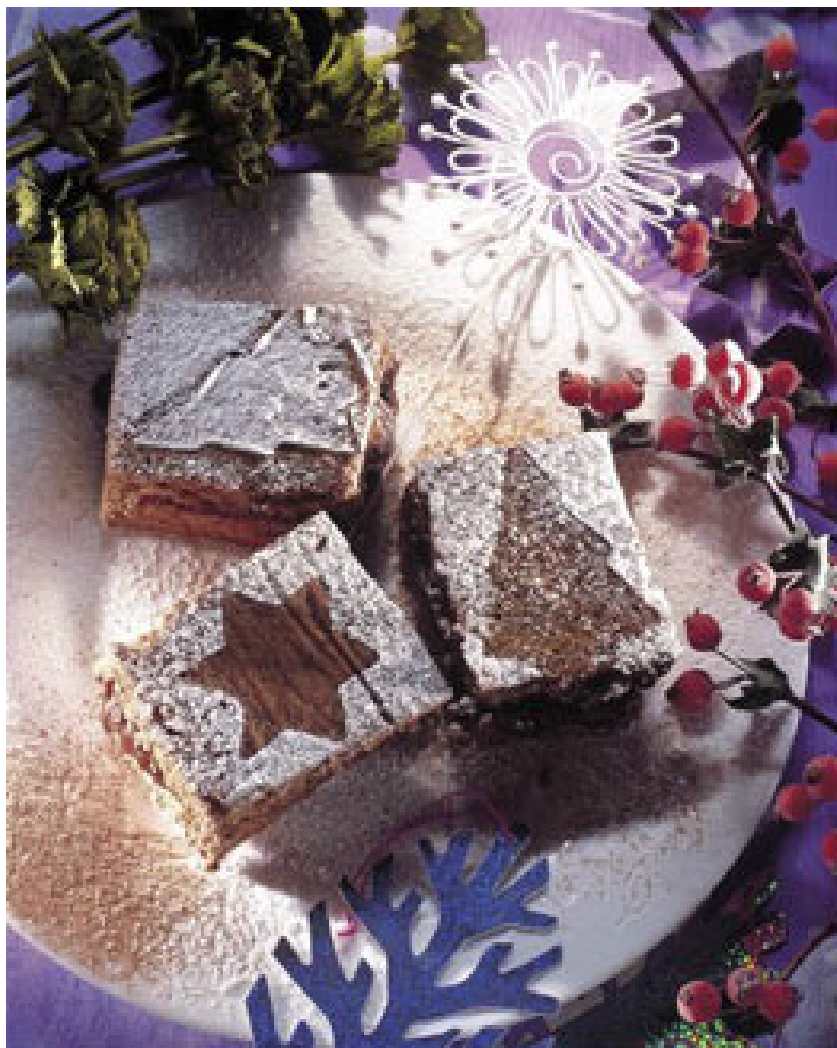


Creador: Monónimo **Recetizador:** eva de la torre



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 100 g de harina
- 40 g de Maizena
- 60 g de cacao en polvo
- 6 huevos
- 1/2 de cucharadita levadura
- 90 g de mantequilla fundida
- 150 g de azúcar
- Para el relleno:
- 180 g de chocolate fondant
- 2 huevos
- 100 ml de nata
- 40 g de azúcar glas
- Azúcar glas y cacao en polvo para decorar

Preparación:

Paso 1

Engrasar y enharinar una bandeja de horno. Tamizar la harina, la Maizena, el cacao y la levadura. Reservar. Batir los huevos y el azúcar hasta que estén cremosos. Incorporar los ingredientes secos, mezclar y añadir la mantequilla. Verter la mezcla en la bandeja y hornear hasta que cuaje. Retirar, desmoldar y dejar enfriar. Para el relleno: Batir los huevos y el azúcar hasta que estén cremosos. Fundir al baño María el chocolate y la nata y añadir a la mezcla de los huevos. Poner de nuevo al baño María durante dos minutos más y retirar. Enfriar completamente y remover. Cortar en dos trozos el bizcocho y repartir la crema encima. Cubrir con la otra mitad del bizcocho. Hacer cortes de 5x5 centímetros. Decorar con azúcar glas y cacao en polvo con ayuda de recortes de figuras navideñas en papel.