

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



**Descripción:**

**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Ingredientes para 6 personas :

- Para el bizcocho:
  - 80 g de harina
  - 50 g de aceite de oliva
  - 50 g de leche
  - 4 huevos
  - 70 g de azúcar
  - Una pizca de sal
  - Para la crema:
  - 100 g de nata montada
  - 80 g de leche condensada
  - 1 cucharada de miel
  - Para la cobertura de chocolate:
  - 50 g de mantequilla
  - 200 g de chocolate negro para fundir
  - 50 g de agua
- 

## Preparación:

### Paso 1

Para el bizcocho: Ponemos en un recipiente la leche, el aceite, las yemas, la harina, 20 g de azúcar y la sal. Con unas varillas, removemos hasta mezclar. A parte batimos las claras a punto de nieve y les iremos añadiendo el azúcar restante en tres veces. Dejaremos de batir cuando se formen picos suaves. Unimos ambas mezclas con movimientos envolventes y volcamos la crema resultante en una bandeja de horno cubierta con papel vegetal. Introducimos en el horno precalentado a 160°C durante 15 minutos. Retiramos la plancha de bizcocho del horno y la volcamos sobre un nuevo papel vegetal, retiramos el que ha ido al horno y con el que está debajo enrollamos y lo dejaremos así hasta que se enfríe por completo. Para la crema: Mezclar los ingredientes. Una vez frío el bizcocho, lo desenrollamos, lo cubrimos con una fina capa de la crema y lo volvemos a enrollar. Lo dejamos enfriar una hora en la nevera y procedemos a cortarlo en rodajas de algo más de 1 cm. Colocamos las porciones sobre una rejilla (colocando un plato debajo para recoger el chocolate que se va a caer) y las bañamos con cobertura de chocolate que habremos hecho calentando todos los ingredientes juntos en el microondas hasta que el chocolate esté completamente derretido. Dejar enfriar hasta que el chocolate se endurezca.