Bizcocho de chocolate con nueces y gofio

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

Creador: Irene Delafú



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:
Molde de 27×37 cm

Ingredientes para 4 personas :

- 90 g de harina
- 185 g de mantequilla
- 8 huevos
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 16 g de azúcar vainillado
- 300 g de azúcar
- 450 g de chocolate
- 225 g de nueces
- 45 g de gofio
- Una pizca de sal
- Para la crema de gofio:
- 30 g de gofio
- 500 ml de nata 35% M.G.
- 125 g de azúcar glas
- 80 g de estabilizante para nata

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a unos 170º C. Preparar el molde con papel vegetal. Derretir el chocolate con la mantequilla en el microondas en tiempos cortos, cuidando que se funda pero que no se queme. Montar los huevos con las varillas, añadiendo el azúcar normal y el azúcar vainillado. Incorporar al recipiente de chocolate con mantequilla la harina, el gofio, la levadura, la sal y las nueces picadas. A continuación, con mucho cuidado se mezcla con los huevos montados, con movimientos envolventes, y se vierte en el molde. Hornear durante unos 30 ó 35 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla. Cuando esté frío, cortar en cuadraditos. Para la crema de gofio: Montar la nata (muy fría) con el estabilizante, el azúcar y el gofio. Ponerla en una manga pastelera con boquilla rizada y hacer una roseta sobre cada porción de bizcocho.