

BIZCOCHO DE CHOCOLATE



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

Creador: Alegna

Descripción:

Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Ingredientes para 6 personas :

- - 3 huevos
- - 125 g de chocolate
- - 125 g de mantequilla
- - 125 g de azúcar
- - 50 g de almendras ralladas
- - 50 g de harina
- - 1/4 k de chantilly

Preparación:

Paso 1

Derretir el chocolate con 2-4 cucharadas de agua. Cuando esté bien disuelto añadir la mantequilla, mezclar y echar las yemas de huevo de una en una, con el fin de que queden muy mezcladas. Agregar entonces el azúcar, la harina y las almendras ralladas. Revolver muy bien. Montar las claras de huevo muy firmes (con un pellizco de sal), mezclarlas a la masa, lo justo para que queden mezcladas, pero removiendo lo menos posible. Poner en el fondo del molde un papel de plata y untar todo con mantequilla. Verter la masa y meter al horno medianamente caliente durante unos 3/4 de hora más o menos. Comprobar con un alambre pinchando el pastel, si está ya cocido, debe salir limpio. Desmoldar cuando aún está caliente, volcando en la fuente donde se va a servir. Acompañar con nata montada servida aparte.