

BIZCOCHO DE CHOCOLATE

BIZCOCHO DE CHOCOLATE

<http://midulcepecado.com>



<http://midulcepecado.com>



Hace ya una temporadita que no elaboro un bizcocho casero. Esta semana pasada me dije para mi misma que ya tocaba. Aprovechando mi antojo constante de chocolate y que tenia una bolsita de cacao en polvo de hacer a la taza por el armario decidí hacerlo de choco. En cuestión de unos minutos estaba añadiendo el cacao y metiendo el molde en el horno. Hay postres riquisimos que se tardan un santiamén en hacerse. Esperé que enfriara un poquitin y lo desmoldé enseguida.

El resultado me gustó mucho, creció bastante, estaba jugosillo y con un sabor a chocolate tremendo. Se me ha ocurrido que es una buena propuesta para hacer otro día una tarta rellena con él. Anotacion un año despues de subir la receta, he utilizado el bizcocho en innumerables ocasiones para hacer tartas de cumpleaños y siempre ha dado muy buen resultado.

Hoy en día podemos hacer bizcochos de muy variopintos sabores, y

siempre vamos a tener la certeza de que si lo hacemos en casa van a llevar azúcar y calorías, sí, igual que los comprados, pero son mucho mas sanos, sin conservantes y añadidos.

A mi personalmente los bizcochos que he probado por los centros comerciales no me gustan mucho porque los encuentro muy secos e insulsos, ya de comprarlos os recomiendo que lo hagáis en una pastelería o tienda de repostería que siempre van a ser mas resultones. Habrá excepciones, como todo, pero en general suelen estar mas jugosillo y ricos.

Si os apetece coger la opción de las varillas o la thermo, aquí os dejo la receta tan sencilla con la que obtener este bizcocho de chocolate. Ideal para un desayuno, merienda o incluso para hacer una buena tarta rellena de mermelada, crema de queso, de mantequilla, lo que mas os guste...

INGREDIENTES

- 6 huevos.
- 180 ml de aceite de girasol.
- 300 g de azúcar.
- 300 g de harina de trigo.
- 200 ml de leche.
- 350 g de cacao en polvo de hacer a la taza.
- 1 sobre y medio de levadura en polvo.
- Sal.

DE FORMA TRADICIONAL

Si ya tenemos todos los ingredientes preparados encima de la mesa, solo nos hace falta ya un molde (hay de mil tipos, el que mas nos guste), un bol grande y una batidora. Elaborar este bizcocho va a ser muy rápido y sencillo y tras el horneado nos quedaremos sorprendidos con el resultado. Puede que empiecen a caer bizcochos caseros mas a

menudo...

ELABORACIÓN

1. En primer lugar vamos a precalentar el horno a 180º con calor por arriba y por abajo. Escogemos un molde y lo engrasamos con un poco de mantequilla o aceite y lo espolvoreamos con harina.
2. Mientras el horno calienta prepararemos la mezcla del bizcocho. En un bol o cuenco grande introducimos los huevos y el azúcar y con una batidora vamos a batir un buen pedazo hasta blanquear bien la mezcla.
3. Añadimos el aceite y la leche y seguimos batiendo para que se unifique bien todo.
4. Integramos la harina , la levadura y la sal y volvemos a batir hasta obtener una mezcla homogénea.
5. Por último añadimos el cacao en polvo (yo utilizo chocolate de hacer a la taza, pero también podéis usar colacao) y batimos por ultima vez.
6. Vertemos la masa liquida en el molde que hemos engrasado previamente, lo llevamos en la bandeja del horno a la segunda rendija empezando por abajo y horneamos sobre una hora o hasta que pinchando con un cuchillo este nos salga completamente limpio.
7. Dejamos enfriar un poco, desmoldamos y ya tenemos nuestro bizcocho listo para acompañar con el cafelito.

CON THERMOMIX

Gracias a este gran aparato podremos hacer la mezcla del bizcocho muy rápidamente, en cuestión de diez minutos lo tendremos dentro del horno cogiendo altura y desprendiendo un aroma inconfundible. De vez en cuando hay que pegarse un caprichito en casa, y si lo elabora uno mismo , parece que presta mas,,,

ELABORACIÓN

1. En primer lugar precalentamos el horno a 180º con calor por arriba y por abajo y engrasamos el molde que vamos a utilizar con un poco de aceite o mantequilla y lo espolvoreamos con un poco de harina.
2. Introducimos los huevos y el azúcar en la thermo y programamos 6 minutos a 37º en velocidad 5.
3. Agregamos el aceite de girasol y la leche y mezclamos 20 segundos en velocidad 4.
4. Añadimos el cacao, la harina, la levadura y la sal y mezclamos 1 minuto en velocidad 4.
5. Vertemos la masa líquida en el molde y llevamos el bizcocho en una bandeja a la segunda rendija del horno empezando por abajo. Horneamos sobre una hora o hasta que pinchando con un cuchillo este nos salga limpio (recomiendo siempre no abrir nunca el horno para comprobar como van los bizcochos mínimo en la primera media hora para evitar que se bajen).
6. Una vez horneado lo dejamos enfriar un poco, desmoldamos y tenemos el bizcocho listo para degustar en cualquier momento.

Si os ha gustado la receta y os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>