

BIZCOCHO UNIVERSITARIO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 250 g de mantequilla
- 5 huevos
- 250 g de azúcar en polvo o glass
- 250 g de harina
- 50 g de cacao en polvo
- 1 sobre de levadura Royal
- 150 g de chocolate 70% (para la cobertura)
- 200 ml de nata líquida (para la cobertura)
- 60 g de mantequilla (para la cobertura)
-



(Se utilizan 4 ingredientes en la misma proporción: huevos, azúcar, harina y mantequilla. Es un bollo muy fácil en el que apenas se tardan 10 minutos para preparar la crema y otros 40 para cocerlo en el horno. En este caso lleva cacao para darle un sabor a gusto de los más chocolateros.

PREPARACIÓN

1. Derretimos la mantequilla en un cazo a fuego lento sin que llegue a hervir o en el microondas que es más rápido.
2. Batimos en un bol los huevos con el azúcar en polvo hasta que quede con una pequeña espuma y cuando estén así añadimos la mantequilla líquida. Mezclamos ayudados por una espátula o varilla.
3. Mezclamos la levadura con la harina y el cacao amargo en polvo. Tamizamos con un colador y echamos al bol anterior, volvemos a batir hasta que no queden grumos.
4. Dejamos reposar 10 minutos.
5. Añadimos la mezcla anterior en un recipiente engrasado con mantequilla y espolvoreado con harina o con cacao en polvo. Con el cacao conseguimos que nos quede sin ningún manchón blanco y al mismo tiempo aumentamos el sabor a chocolate.
6. Introducimos el bizcocho en el horno (opción de calor arriba y abajo, en la bandeja media del mismo) a 170º durante unos 35-40 minutos. Los últimos 10 minutos cubrimos el bizcocho con un trozo de papel de aluminio.
7. Desmoldamos y dejamos enfriar durante 1-2 horas.
8. Si sois muy fans del cacao podéis añadir una cobertura de chocolate. Para ello: Poner nata líquida a calentar a fuego lento sin que llegue a hervir. Rallamos y cortamos el chocolate, lo introducimos en la nata y lo removemos con una varilla durante unos 2-3 minutos. Añadimos los trozos de mantequilla y mezclamos bien hasta que quede una crema fina y bien integrada. Vertemos la crema de chocolate por encima. Enfriamos en la nevera y ya tenemos un bizcocho superchocolatero.

CONSEJOS:

- Si no tenéis azúcar glass o en polvo podéis utilizar azúcar normal o en grano. El azúcar glass se suele utilizar para que la mezcla sea más rápida y se junten mejor los ingredientes.
- Si sois más cafeteros que chocolateros podéis sustituir el cacao por la misma cantidad de café soluble normal o descafeinado.

- Los frutos secos le van de lujo. Cualquier variante: nueces, almendras picadas...