Bizcocho de doble chocolate con ayuda de Alexa



Consejo del chef

Una vez el bizcocho esté tibio, desmoldar y glasear, para que con el calor se reparta mejor el glaseado. Esperar a que se enfríe completamente antes de cortarlo.

Raciones para 1

- ❏ **100 ml** Leche templada
- ❏ **1/2** Limón
- ❏ **1** Huevo
- ❏ **120 ml** Acite de oliva suave
- ❏ **150 gr** Harina
- ❏ **230 gr** Azúcar
- ❏ **25 gr** Cacao en polvo
- ❏ **120 ml** Agua caliente
- ❏ **1** Cucharadita de bicarbonato
- ❏ **1/2** Cucharadita de levadura
- ❏ **1/4** Cucharadita de sal
- ❏ **80 gr** Mantequilla
- ❏ **25 gr** Cacao en polvo sin azúcar
- ❏ **50 gr** Azúcar glas
- ❏ **60 ml** Leche
- ❏ **1/2** Cucharadita extracto vainilla

1. Precalentar el horno a 180ºC y dejar el molde de plum cake preparado: engrasar primero y encima con papel de horno cortado a su medida para que el papel vegetal se pegue y no se mueva al verter la mezcla.
2. Mezclar la leche templada con el zumo de limón y dejar reposar por 15 minutos a temperatura ambiente para crear la buttermilk.
3. En un bol grande, juntar el huevo, el aceite y el buttermilk y mezclar bien. En un recipiente aparte, mezclar la harina, el azúcar, el cacao en polvo, el bicarbonato, la levadura y la sal con una varilla para deshacer los posibles grumos que puedan tener.
4. Añadir poco a poco los ingredientes secos a los húmedos batiendo constantemente para integrarlos mejor en la mezcla. Por último, verter el agua caliente y batir hasta que la mezcla esté suave y cremosa.
5. Verter la masa en el molde y hornear durante 45 minutos, o hasta que al clavar un palillo salga limpio.
6. Para el glaseado, derretir la mantequilla en un cazo a fuego medio-bajo. Agregar el cacao en polvo, remover y cocinar por 2 minutos sin que llegue a hervir. Retirar del fuego y agregar el azúcar glas, la leche, el extracto de vainilla y remover.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/bizcocho-de-doble-chocolate-con-ayuda-de-alexa/