

Bizcocho de doble chocolate con ayuda de Alexa

COOKING
LOVERS TRAMA



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 Aceite 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 180°C 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/>

COOKING
LOVERS 