

Bizcocho de chocolate

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Bizcochos, Postres



INGREDIENTES

Para la masa

- 4 Huevos
- 125 g. de Az car
- 125 g. de Harina
- 75 g. de Mantequilla
- 2 Cucharadas de Cacao
- 1 Cucharadita de postre de Az car vainillado

Para la crema

- 1 Huevo
- 60 g. de Az car
- 100 g. de Mantequilla
- 1 Cucharada de Cacao o esencia de café

PREPARACIÓN

Hacer una masa con todos los ingredientes y ponerla en un molde untado previamente con mantequilla. Hornear a fuego medio.

Para la crema: En un cazo se pone el huevo con el azúcar sin batir, moviéndolo enérgicamente al acercarlo al fuego para que no se cuaje. Cuando est  meloso se retira del fuego.

En un tazón se trabaja la mantequilla con una espátula hasta que est  cremosa y entonces se va agregando al huevo lentamente sin dejar de mover. Por último se añade el cacao o la esencia de café.