



repostería

Bizcochón de chocolate

Ingredientes:

- 6 cucharadas soperas de cacao en polvo.
- 4 huevos.
- 1 taza (de desayuno, la usamos para medir) de azúcar.
- 1 taza de agua.
- 2 tazas de harina.
- 3/4 taza de aceite suave (mejor de girasol).
- 1 cucharadita de bicarbonato* o 1 sobre de levadura.
- 1 pizca de sal fina.*

Cómo se hace:

1. **Precalentamos el horno a 180º.**
2. Mientras tanto, en un bol grande **batimos los huevos con el azúcar**, añadimos **el aceite y el agua** y mezclamos bien.
3. Añadimos ahora los ingredientes secos, **la harina, la levadura, el cacao en polvo y la sal** (mejor todo tamizado), y removemos bien hasta tener una mezcla homogénea y sin grumos.
4. **Untamos con mantequilla un molde*** de horno redondo (mejor de corona, de los que tienen el agujero en el centro), lo espolvoreamos con harina, vertemos la mezcla y **al horno unos 30 min.** aproximadamente, dependerá de cada horno. Es bueno consultar las tablas de recomendación de nuestro horno. Para comprobar si está hecho lo pinchamos con una aguja o cuchillo, tiene que salir limpio.
5. Esperamos a que se enfríe para desmoldarlo, si lo desmoldamos caliente se puede romper. Lo podemos decorar con azúcar glass espolvoreada por encima. Y listo!

Notas:

* *El bicarbonato de sodio tiene el mismo efecto que la levadura, ayuda a levantar las masas.*

* *En pastelería la sal realza el dulce, además mejora la plasticidad en las masas fermentadas, influye en el color durante el horneado favoreciendo la coloración de la costra.*