

# BIZCOCHO DE CHOCOLATE

---

## Historia:

Soy realmente incapaz de encontrar datos fiables sobre el origen del bizcocho de chocolate, así que como esta receta es mía pues lo inventé yo. Claro que ya estaba inventado, lo que si aplico son variantes, como siempre, porque aparte de aprender como hacen las cosas los demás, siempre os digo que hay que añadirle toques personales, como es el caso. Yo he tomado la base del "brownie" de chocolate que es el bizcocho de EE.UU. y le he dado unos toques personales.



Desde que empecé a hacer repostería, seguramente este es uno de los bizcochos que más satisfacciones me da, puedes combinarlo con bastantes variantes y el resultado sigue siendo magnífico, os animo a que lo hagáis ya que es muy sencillo y a mí nunca me ha salido mal.

## Ingredientes:

- 12 huevos
- 400 gr. de azúcar
- 400 gr. de harina de repostería
- 250 gr. de mantequilla fundida
- 2 sobres de levadura de 20 gr.
- 20 medias nueces picadas
- 30 gr. de cacao puro en polvo
- Azúcar glas para decorar

## Preparación:



En primer lugar preparamos el molde donde vamos a cocinar el bizcocho. Para este paso tenemos 2 opciones: o bien lo untamos con mantequilla y espolvoreamos con harina o le ponemos papel de horno que es lo más limpio y práctico. También encendemos el horno a 180 grados y lo vamos precalentando. Cuando esté el preparado, no hay que perder ni un minuto en meterlo al horno para que no se desliguen los ingredientes.

Cogemos un bol amplio y batimos los huevos, vamos añadiendo el azúcar poco a poco sin parar de batir y seguidamente la mantequilla.

Aparte habremos preparado la harina con la levadura y el cacao en polvo. Tras removerlo con una cuchara para que se mezcle un poco lo añadimos todo al bol, lo batimos manualmente hasta que veamos que se ha mezclado en parte y rematamos con el batidor. Cuando esté listo lo añadimos al molde y directamente al horno.



Para esta cantidad el tiempo nos lleva a unos 40 minutos de cocción en el horno, podremos controlar cuando llevemos 35 minutos con el viejo truco de la aguja, pero nunca debemos abrir el horno antes de los primeros 30 minutos, porque de hacerlo, os cargaréis el bizcocho porque se bajará de golpe al perder temperatura.

A partir del resultado final cada uno debéis usar la imaginación por si queréis decorarlo, a mi me vale tal y como está, porque me gusta que sepa a lo que es, un fabuloso bizcocho de chocolate, pero una mermelada de frutas rojas le va muy bien, incluso una cobertura de chocolate blanco, pero eso ya os lo explico otro día.