

Bizcocho de chocolate

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Bizcochos, Postres



INGREDIENTES

Para la masa

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

Para la crema

- 1 Huevo
- 60 g. de Azúcar
- 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 está meloso se retira del fuego.

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