



INGREDIENTES

350 g de chocolate negro
375 g de mantequilla
6 huevos
150 g de yemas de huevo
125 g de azúcar
125 g de harina
1 cucharadita de cayena

COCCIÓN

15 min
180
Vapor combinado 1 cuarto
Nivel del horno 3
500 ml



BIZCOCHO DE CHOCOLATE AL CHILE

Para 8-10 personas. Nivel de dificultad 1

- 1 Parte el chocolate en trozos y ponlo junto con la mantequilla en un cuenco resistente al calor dentro de una cazuela con agua casi hirviendo. Remueve de vez en cuando hasta que los ingredientes estén derretidos y retíralo del fuego. Cubre con papel de hornear una bandeja de 30 x 20 x 4 cm y engrásalo.
- 2 Bate juntos los huevos, las yemas y el azúcar durante 1 minuto aproximadamente hasta obtener una textura espumosa. Tamiza la harina y la cayena conjuntamente.
- 3 Añade la mezcla de chocolate a la mezcla de huevo y después incorpora la harina tamizada. Vierte la mezcla en la bandeja y extiéndela uniformemente.
- 4 Hornea en el nivel 3 utilizando el programa "Vapor combinado 1 cuarto" a 180 °C durante 15 minutos o hasta que pinches la masa con un cuchillo y este salga limpio.

Presentación

Saca el bizcocho del horno, deja que se enfríe, espolvoréalo con azúcar glasé y córtalo en porciones cuadradas.