Receta de Bizcocho de Chocolate y Mayonesa

07 Mayo 2016



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os animo a que preparéis este **Bizcocho de Chocolate con Mayonesa**, aunque os resulte sorprendente por utilizar mayonesa, os diré que queda muy esponjoso y con un delicioso sabor a chocolate, seguro que os va a gustar.

Ingredientes

- Para la mayonesa:
- Huevos (dos)
- Aceite de girasol (250ml)
- Sal (una pizca)
- Para el bizcocho:
- Agua (un vaso de 250ml)
- Azúcar (un vaso)
- Harina (dos vasos)
- Cacao puro o cola cao (cinco cucharadas)
- Levadura (un sobre)
- Canela en polvo (una cucharadita)
- Para la cobertura:
- Chocolate fondant (100grs)
- Nata líquida (50ml)
- Piñones (50grs)

Modo de Preparación

- 1. Preparar la mayonesa con la batidora y la echarla en un bol grande
- 2. Incorporar el resto de ingredientes y volver a pasar la batidora hasta conseguir una masa homogénea
- 3. Untar el molde con aceite y volcar la masa
- 4. Introducir en el horno, previamente precalentado a 170º, unos 50 minutos aproximadamente.
- 5. Pasado el tiempo, sacarlo y dejar que se enfríe un poco
- 6. Mientras preparar la cobertura, partir en trozos el chocolate y echarlo en un bol junto con la nata.
- 7. Introducir unos segundos en el microondas, sacar y con un tenedor remover hasta que se integre todo el conjunto
- 8. Desmontar el bizcocho y cubrirle con la cobertura de chocolate
- 9. Poner los piñones por encima decorando a vuestro gusto
- 10. Dejar que se enfrié por completo, servir y.....buen provecho!!!

ocho de Chocolate y Mayonesa cado en Mis Recetas Caseras (https://www.misrecetascaseras.com)					