

Bizcocho de chocolate

- Sin Horno -



Dedicación: 10 minutos

Baño María (o horneado): 50 minutos

Cantidad: 8 raciones



Ingredientes

- 4 huevos Medianos
- 120 ml yogur natural = 1/2 taza
- 200 g azúcar = 1 taza
- 200 g harina de trigo repostería = 1 1/2 tazas
- 16 g levadura química = polvo hornear
- 4 cucharadas cacao desgrasado ("Valor")
- 120 ml aceite oliva suave (o girasol) = 1/2 taza
- esencia vainilla (o ralladura de una naranja)
- Molde de 20 – 21 cm

1 Quitamos los huevos y el yogurt del frigorífico para que se templen.

Preparamos el molde que será cerrado de unos 21 cm. Cortamos papel de hornear para la base y untamos los laterales con un poco de aceite. Espolvoreamos un poco de cacao por encima, escurrimos el sobrante, mojamos la base con un poco de aceite, colocamos el papel de horno y reservamos.

2 En un bol batimos los **huevos** con el **azúcar** hasta obtener una crema blanca, con cuerpo y que triplique su volumen. Añadimos el yogur y mezclamos a velocidad lenta. Mezclamos la **levadura** con la **harina** y añadimos sobre la crema tamizándola con un colador o tamizado. Removemos lentamente hasta que se integre, añadimos el **cacao** y volvemos a remover. Por último añadimos el **aceite** y la **esencia de vainilla** o ralladura de naranja, removiendo lentamente hasta que se integren. Vertemos la mezcla en el molde y hacemos una especie de tapa con **papel de aluminio**, para que no salpique agua en su interior.

3 Ponemos una olla al fuego que sea más grande que el molde, echamos agua en el fondo hasta una altura de unos 3 cm y ponemos a calentar. Cuando rompa a hervir colocamos dos pliegos de papel de cocina o una parrilla en el fondo y encima colocamos el molde. Colocamos la tapa de papel de aluminio al molde y tapamos la olla. Calentamos a fuego medio y cuando comience a hacer un traqueteo (que salta el molde) comenzamos a contar el tiempo. **Cocinamos a fuego medio-bajo durante unos 50 - 60 minutos sin levantar la tapa.**

4 Al cabo de 50 minutos levantamos la tapa y el papel de aluminio y con un pincho vemos si está cocido el bizcocho. Debemos pinchar en el centro y llegar hasta el fondo del molde, si sale limpio apagamos el fuego y esperamos 10 minutos a que temple un poco. Lo retiramos y colocamos sobre una rejilla, dejando que enfríe hasta que podamos desmoldarlo.

5 Para desmoldar soltamos de los laterales y lo giramos para quitar el molde y el papel de hornear. Lo colocamos sobre la fuente donde vamos a servir o si vamos a utilizarlo para hacer una tarta, lo reservaremos en un lugar adecuado. Se conservará varios días si lo tapamos con film plástico para que no se reseque.