



## Bizcocho esponjoso de chocolate

Dificultad: Media

Tiempo de preparación: 15 minutos + 45 minutos de horno

Para 6-8 personas

- Riquísimo cake de chocolate. No necesitas batidora más que para montar las claras a punto de nieve.
- Es mejor pesar las yemas y claras, pero si te complica ten en cuenta que son 4-5 yemas de huevos grandes y 5-6 claras.
- Al pasar el azúcar glass, la almendra y la harina por un colador evitarás cualquier grumo.

### Ingredientes:

170 gr. de chocolate con al menos 67% de cacao

150 gr. de mantequilla a temperatura ambiente

80 gr. de yemas

65 gr. de almendra molida

65 gr. de azúcar glass

140 gr. de claras

135 gr. de azúcar

80 gr. de harina

1/2 cucharadita de sal

Precalienta el horno a 160°.  
Derrite el chocolate al baño María.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Fuera del fuego añade la mantequilla y mezcla sin batir.





**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>

Incorpora las yemas y mezcla bien.



Añade las almendras y el azúcar glass pasados por un colador o tamiz.





**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

---

Incorpora las claras montadas a punto de nieve con el azúcar en tres tiempos y con movimientos envolventes.



Pasa la harina por un tamiz o colador y mezcla con una espátula con cuidado para no perder el aire de las claras.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Pon en un molde rectangular de 22 cm. de largo untado con mantequilla y espolvoreado con harina.





**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

---

Hornea 45 minutos o hasta que al pinchar con una aguja salga limpia. Enfría sobre una rejilla y sirve.



Bizcocho esponjoso de chocolate

-  
-  
-