Bizcocho esponjoso de chocolate y frambuesas

Ingredientes

Azucar: 80 Gramos
Frambuesas: 35 g
Chispas de chocolate: 35 g
Cacao en Polvo: 25 g
Agua: 50 g
Huevos: 2 Unidades
Harina: 25 g
Mantequilla: 60 g
Harina de almendras: 125 g

Preparación de la Receta

Para comenzar debemos hervir el agua junto con el az&uacute

- Car durante 1 minuto, enseguida retirar del fuego e incorporar la *harina* de *almendra* mezclando hasta obtener una mezcla homogénea (mazapán)
- Reservar en frigorífico durante 45’.
- A continuación retiramos el *mazapán* del frigorífico, añadimos lentamente los huevos y mezclamos a mano lentamente para después incorporar el **chocolate**, el cacao en polvo y la *harina* (previamente habremos tamizado la *harina* y el cacao) mezclar con la batidora
- Por último añadimos la *mantequilla* que previamente habremos fundido y mezclamos todo hasta obtener una mezcla homogénea (no montar la mezcla en exceso).
- Verter en moldes de silicona o de metal hasta llenar ¾ parte del molde, antes de hornear poner frambuesas por encima a modo de decoración, cocer a 180 durante 35 minutos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bizcocho-esponjoso-de-chocolate-y-frambuesas