Crema de Chocolate con Bizcocho al Coco para Mojar

Ingredientes

Azucar: 4 Cucharadas
Huevos: 2 Unidades
Levadura: 10 grs
Leche: 1 Vaso
Coco rallado: 1/2 Vaso
Harina: 1/5 Vaso
Mantequilla: 1/2 Vaso

Chocolate

Azucar impalpable: 100 grs
Chocolate negro: 500 grs
Mantequilla: 100 grs

Preparación de la Receta

- En una olla amplia poner el **chocolate** con la *mantequilla* y el azúcar a derretir a fuego muy suave.
- En un bol mezclar los ingredientes del **bizcocho** y batir bien
- Hornear en un molde untado con *mantequilla* a 190 ºC durante 30 minutos o hasta que suba y dore uniformemente.
- Calentar el *chocolate* con la *mantequilla* y el azúcar
- Acompañar el *bizcocho* con el *chocolate* y mojar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crema-de-chocolate-con-bizcocho-al-coco-para-mojar