

Crema de Chocolate con Bizcocho al Coco para Mojar



Ingredientes

Azúcar: 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

Azúcar 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 °C 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>