

Genoise de Chocolate

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Manteca: 50 g

Cacao Amargo: 30 g

Harina: 120 g

Azucar: 200 g

Huevos: 6 Unidades

Almidón maíz: 30 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

batimos los huevos y el azúcar

- Car sobre baño de María hasta llegar a 40°C.
- Retiramos del baño y continuamos batiendo hasta alcanzar punto letra.
- Derretimos la *manteca* y dejamos que se entibie.
- Por otro lado, tamizamos la *harina*, el cacao y el almidón de maíz y añadimos a la mezcla de huevos y azúcar con movimientos suaves y envolventes.
- Por último, incorporamos la *manteca* fundida

Para esto

retiramos un poco de batido a un bol pequeñ

- O y colocamos allí la *manteca*
- Unir bien antes de volver al seno del batido principal.
- Otra forma de hacerlo es volcar la *manteca* sobre un costado del bol y mientras vamos integrándola con movimiento envolvente.
- Cuando esté todo integrado, colocamos la preparación en un molde *redondo* de 22 cm de diámetro y 4 cm de alto, enmantecado y enharinado.
- Horneamos a 180°C durante 30 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/genoise-de-chocolate>