

Lingote de chocolate



Ingredientes

Mousse de chocolate

Agua: 40 ml

Chocolate de leche sin azúcar: 250 gr

Yema: 1 Unidad

Leche descremada: 100 gr

Crema: 25 g

Crema natural semi montada: 370 gr

Grenetina: 8 grs.

Miel: 25 g

Para el pan de chocolate

Huevo: 1 Unidad

Bicarbonato: 2 g

Harina gluten free: 85 gr

Sal: Una pizca

Polvo para hornear: 1 Pizca

Aceite de coco: 35 gr

Azúcar mascabado: 70 g

Yogurt Natural: 60 g

Leche descremada: 50 gr

Cacao: 20 g

Para la decoración

Cacao en Polvo:

Decoración de chocolate: A gusto

Crema de chocolate: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Para el pan de **chocolate**, batir en batidora el *huevo* con el azúcar mascabado.
- En un tazón, mezclar la *harina* gluten free, el cacao, el bicarbonato, la sal y el polvo de hornear. Dejar a un lado.
- En otro tazón, mezclar bien el yogurt, la leche y el aceite de coco fundido.
- Añadir los ingredientes secos reservados (harina, cacao, bicarbonato, sal y polvo).

- Verter la preparación en una charola revestida con papel siliconado, hornear a 180°C por 12 minutos aproximadamente y dejar enfriar.
- Para la *mousse* de *chocolate*, *hervir* la leche descremada junto con la *crema* y la yema. Revolver, añadir la miel y batir con globo.
- En un tazón, colocar el *chocolate* y vaciar sobre él la mezcla caliente. Dejar reposar unos minutos y emulsionar hasta que esté completamente fundido con el *chocolate*.
- Hidratar la *grenetina* con el agua y fundir por 10 segundos en el microondas. Incorporar a la preparación de *chocolate*.
- Por último, agregar la *crema* semi montada y colocar la preparación en una manga repostera.
- Desmoldar el *bizcocho* de *chocolate* y cortar en rectángulos sin que toquen las orillas del molde.
- En el molde, vaciar un poco de la *mousse*, luego colocar un rectángulo de pan sin que toque las orillas y de manera que quede centrado.
- Agregar más *mousse* y terminar con pan. Congelar entre 3 y 4 horas.
- Desmoldar y decorar con el cacao en polvo, la *crema* de *chocolate* y la decoración de *chocolate*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lingote-de-chocolate-3>