

Receta de Bizcocho de Chocolate y Mayonesa

07 Mayo 2016



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os animo a que preparéis este **Bizcocho de Chocolate con Mayonesa**, aunque os resulte sorprendente por utilizar mayonesa, os diré que queda muy esponjoso y con un delicioso sabor a chocolate, seguro que os va a gustar.

Ingredientes

- **Para la mayonesa:**
 - Huevos (dos)
 - Aceite de girasol (250ml)
 - Sal (una pizca)
- **Para el bizcocho:**
 - Agua (un vaso de 250ml)
 - Azúcar (un vaso)
 - Harina (dos vasos)
 - Cacao puro o cola cao (cinco cucharadas)
 - Levadura (un sobre)
 - Canela en polvo (una cucharadita)
- **Para la cobertura:**
 - Chocolate fondant (100grs)
 - Nata líquida (50ml)
 - Piñones (50grs)

Modo de Preparación

1. Preparar la mayonesa con la batidora y la echarla en un bol grande
2. Incorporar el resto de ingredientes y volver a pasar la batidora hasta conseguir una masa homogénea
3. Untar el molde con aceite y volcar la masa
4. Introducir en el horno, previamente precalentado a 170º, unos 50 minutos aproximadamente.
5. Pasado el tiempo, sacarlo y dejar que se enfríe un poco
6. Mientras preparar la cobertura, partir en trozos el chocolate y echarlo en un bol junto con la nata.
7. Introducir unos segundos en el microondas, sacar y con un tenedor remover hasta que se integre todo el conjunto
8. Desmontar el bizcocho y cubrirle con la cobertura de chocolate
9. Poner los piñones por encima decorando a vuestro gusto
10. Dejar que se enfríe por completo, servir y.....buen provecho!!!

Bizcocho de Chocolate y Mayonesa

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)
