

Receta de Bizcocho de Chocolate con Patatas

21 Mayo 2016



Buenos días a tod@s, llegó otro fin de semana y como ya sabéis nos toca un postre, para endulzarnos un poquito y para l@s amantes del **chocolate** que sé que son much@s, os dejo la receta de otro rico **Bizcocho** que seguro os gustará bastante.

Ingredientes

- Harina (300grs)
- Patatas hervidas (250grs)
- Cacao puro en polvo (70grs)
- Levadura Royal (un sobre)
- Mantequilla (150grs a temperatura ambiente)
- Azúcar en polvo (150grs)
- Huevos (tres)
- Leche entera (150ml)
- Chocolate de cobertura (200grs)
- Nata líquida (200ml)
- Mantequilla (50grs)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180°
2. Hervir las patatas y después escurrirlas y aplastarlas con un tenedor y reservarlas
3. Preparar un molde apropiado para el horno y engrasarlo con mantequilla o aceite y un poco de harina espolvoreada
4. Batir la mantequilla con el azúcar con ayuda de unas varillas o un robot de cocina si tenéis
5. Incorporar los huevos de uno en uno y mezclar bien, después añadir el puré de patatas
6. Agregar la harina, la levadura y el cacao alternándolo con la leche y mezclar bien todo
7. Volcar la mezcla en el molde engrasado, hacerlo a cucharadas porque quedará espesa
8. Hornear a 180° unos 35 minutos aproximadamente, hasta que al pincharlo con el palillo, este salga limpio
9. Sacarlo y dejar que se enfríe sobre una rejilla, después desmoldearlo con cuidado
10. Preparar la cobertura de chocolate poniendo a hervir la nata
11. Cuando hierva, retirar del fuego y añadir el chocolate de cobertura y la mantequilla y remover hasta lograr una crema homogénea
12. Dejar reposar un rato hasta que espese y volcarla por encima del bizcocho colocado sobre la rejilla
13. Esperar que la cobertura se solidifique

Bizcocho de Chocolate con Patatas

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

14. Servir y.....buen provecho!!!!
