

Pincelar bizcocho con chocolate

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Tartas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

50 gr Chocolate Negro

3 gr Aceite girasol

ELABORACIÓN

Trocear chocolate y fundir en microondas o baño María.

Añadir aceite y mezclar.

Enfriar a 35–37 °C.

Pincelar el bizcocho previamente almibarado con brocha de repostería.

Dejar reposar 5–10 min hasta que se fije, capa flexible.