

# Bizcocho de chocolate americano (ideal para tartas de fondant)

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

## INGREDIENTES

0

|           |                                          |
|-----------|------------------------------------------|
| 4         | Huevos                                   |
| 150 gr    | Azúcar moreno                            |
| 150 gr    | Harina trigo — tamizada                  |
| 150 gr    | Mantequilla                              |
| 200 gr    | Chocolate Negro — de postres para fundir |
| 125 ml    | Nata — líquida                           |
| 1 sobre/s | Levadura                                 |

## ELABORACIÓN

Fundimos al baño maría o al microondas la mantequilla con el chocolate.

Mezclamos los huevos con el azúcar, le incorporamos la nata líquida, la harina, la levadura y por último el chocolate fundido.

El horno tiene que estar previamente calentado a 170 grados.

Si quisiéramos forrarlo de fondant, le tendríamos que hacer una capa de buttercream o de dulce de leche o una ganache....