

Bizcocho de chocolate con sifón

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

150 gr Huevos - (2 huevos xl apróx)
38 gr Azúcar
10 gr Chocolate Negro
10 gr Harina repostería
5 gr Cacao
Sifón de 250ml
1 Carga Gas N2O

ELABORACIÓN

Mezclar con turmix los huevos y el azúcar.

Añadir el chocolate fundido.

Seguidamente incorporar la harina y el cacao y volver a mezclar con turmix.

Colar por un colador de malla para evitar que algún grumo de la harina pudiera obstruir la válvula de nuestro sifón de espumas.

Llenamos el sifón a través del embudo. Por si acaso hay alguna burbuja, dejamos reposar la masa dentro del sifón durante una hora dentro de la nevera.

Ponemos una carga de gas en el sifón y lo agitamos bien.

Con unas tijeras, hacemos unos cortes o agujeritos en la base de los vasos de plástico y los rellenamos hasta un tercio de su capacidad. Los horneamos de uno en uno en el microondas durante 50 segundos a potencia máxima.

El resultado es un bizcocho muy tierno y esponjoso , pero con la forma del vaso. Se puede cortar para hacerlo más bonito.