

Bizcocho de queso y chocolate

Ingredientes:

250 gr. de queso cremoso de untar
200 ml. de nata líquida
100 gr. de azúcar
100 gr. de chocolate negro postre, o pepitas de chocolate para fundir
100 gr. harina
½ sobre de levadura química
3 huevos



Elaboración:

Calentar la nata en el microondas unos dos minutos, echar en ella las pepitas o el chocolate troceado, remover hasta fundir y tener una crema homogénea.

En un bol aparte, con varillas batir los huevos y el azúcar hasta blanquear. Añadir el queso crema y seguir batiendo. Incorporar la crema de chocolate con nata sin dejar de batir y por último la harina tamizada junto con la levadura. Remover todo con cuidado, pero ahora sin batir.

Echar la mezcla en un molde engrasado, puede ser de corona, *plum cake*, individuales, o semicircular como el de la foto. Meter al horno ya precalentado a 180º y hornear unos 30 minutos aproximadamente, dependiendo del horno. Sacar, dejar reposar 5 minutos antes de desmoldar.

Nota: Es un bizcocho tan jugoso que no necesita más que un poco de azúcar glas para decorar. Pero si lo servís acompañado de una bolita de helado, o unas natillas casi líquidas... ¡está realmente delicioso!



REFERENCIA CURRICULAR

Toñi Morera Sánchez. Aunque cocinar nada tiene que ver con su formación ni con su profesión, es una afición muy importante para ella. La cocina le conecta a la tierra, a lo básico, a lo fundamental, a la vez que le da alas para crear, innovar, experimentar o sencillamente reproducir. Disfruta aprendiendo continuamente, como disfruta jugando/enseñando. Y esto es lo que nos ofrece: comida saludable para hacer, aprender, jugar, degustar y agasajar.

Secciones: **Cocinar, Con placer**