



Bizcocho vegano de chocolate

10 raciones



Nivel fácil

hasta 15 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

cazo
varillas manuales
molde de diámetro 18-20 cm
desmontable

Ingredientes:

225 g harina
6 g Levadura Ecológica Dr.
Oetker
café soluble
70 g Cacao en polvo Dr.Oetker
250 g azúcar moreno
350 ml agua
80 ml aceite de girasol
8 ml Aroma natural vainilla de
Madagascar Dr. Oetker

Para la decoración:

100 ml leche de coco
100 g Chocolate
1 paquete de Almendras en
láminas Dr. Oetker

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 170oC con ventilación arriba y abajo.
- 2 Colocar papel vegetal en la base del molde y engrasar los bordes con un poco de aceite.
- 3 Medir el agua y calentar hasta que hierva.
- 4 Tostar las almendras en lámina en una bandeja para horno durante 8'.

Para el bizcocho:

- 5 En un cuenco grande mezclar la harina, la levadura, el café instantáneo y el cacao en polvo.
- 6 En otro cuenco mezclar el azúcar, el agua hirviendo, el aceite de girasol y el Aroma Natural de Vainilla de Madagascar.





- 7 Verter los líquidos sobre los secos y mezclar hasta obtener una masa homogénea.

Horneado:

- 8 Verter la preparación sobre el molde preparado y hornear durante 40' o hasta que al insertar un palillo no queden restos de masa enganchados.
- 9 Retirar del horno y dejar enfriar antes de desmoldar.

Decoración:

- 10 Trocear el chocolate y colocar en un cuenco.
- 11 Calentar la leche de coco hasta que hierva y verter sobre el chocolate troceado. Dejar reposar un minuto y mezclar con varillas hasta obtener una ganache cremosa y brillante.
- 12 Puedes enfriar la ganache durante 30' para que tenga textura de crema o utilizarla tibia para glasear el bizcocho. Terminar con las almendras tostadas por encima.

