

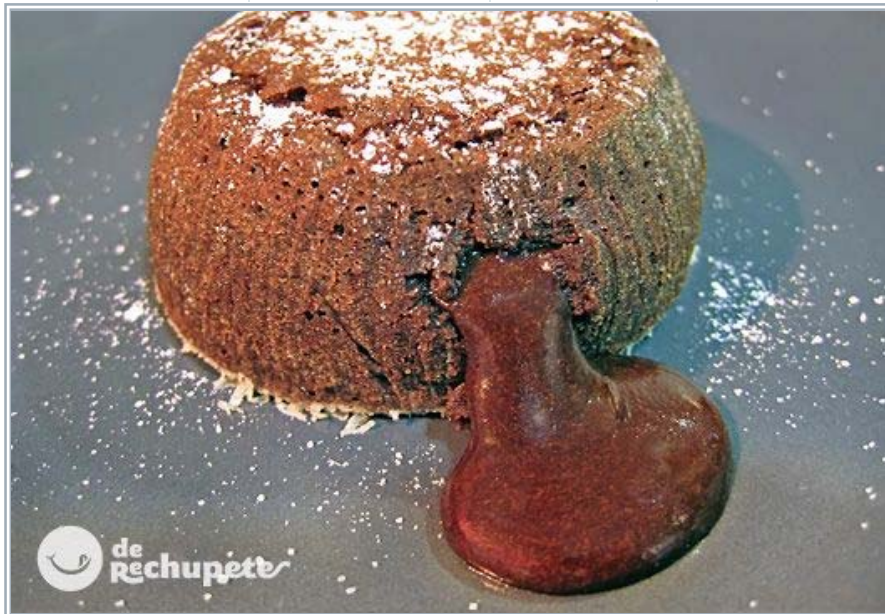
Receta de coulant o muerte por chocolate



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 16 MINUTOS 0,45 EURO/PERSONA 10 PERSONAS PREPARACIÓN FÁCIL

INGREDIENTES

250 g de chocolate negro Lindt 70%
150 g de azúcar
200 g de mantequilla
6 huevos medianos
120 g de harina (si es de repostería mejor)
1/2 cucharadita de canela en polvo
1 pellizco de sal fina
2 chucharaditas de cacao en polvo
La ralladura de media naranja



Compañeros de la cocina os presento "Coulant de chocolate", un postre magistral donde los haya. Quién no ha ido a un restaurante y ha visto en la carta: *Muerte por chocolate*, *Bomba de chocolate caliente*, *Tormenta de chocolate*, *Pasión por el chocolate*, *Chocolat seduction*, *Soufflé de chocolate*, *Volcán de chocolate*, *Paradise de chocolate*... todos se refieren al mismo postre, incluso hay muchos más. La receta original es de Michel Bras, quien llegó a patentarla bajo el nombre "Coulant de chocolate", por eso cada restaurante lo llama de una manera distinta. A pesar de todos los nombres tan ostentosos este postre se reduce a un **bizcocho caliente con una estructura crujiente por fuera y chocolate cremoso por dentro**, no deja indiferente. Es una receta para los más chocolateros, hasta los paladares más exigentes quedarán satisfechos.

Ya lo he preparado varias veces y tiene un supersecreto, os lo escribiré muy bajo: Es un postre muy, pero que muy fácil. Y cuando digo fácil me refiero que hasta un niño puede hacerlo. No tenéis excusas para no quedar como unos grandes chefs de repostería con 20 minutillos de nada.

En la última cenita que celebré en casa preparé unos cuantos de más, así que los congelé ya preparados por si hay invitados. Sólo tenemos que meterlos en el horno mientras estés con el 2º plato y tendrás un postre estupendo al gusto de todos en 10 minutos. No sé que tiene el coulant pero cuando se lo pones delante a la gente se les ponen unos ojitos como los del gato con botas en la película de Shrek.

PREPARACIÓN DE LOS COULANT DE CHOCOLATE:

Os voy a explicar como los he preparado, consulté varias recetas en internet, pero la mayoría eran para Thermomix. Como yo no tengo lo acabé haciendo a mi manera, con un poco de canela y un toque de naranja.

01. Lo primero es hacernos con los envases, yo los he comprado en Mercadona. Los típicos para flanes de papel aluminio, vienen 15 y están a 1,35€. Perfecto.
02. Untamos las 10 flaneras con mantequilla sin sal y espolvoreamos con harina.
03. Separamos las claras de las yemas y las batimos a punto de nieve como si fuese merengue.
04. Por si no sabeis hacer el merengue, el truco para que te salga sin problemas es mezclar las claras de huevo a temperatura ambiente (no demasiado frías) con una pizca de sal y **después** echar el azúcar. Batimos un poco más hasta que suban y queden firmes, en el bol no debe haber ni un sólo resto de grasa o las claras no subirán. Luego manejad el merengue con una espátula de silicona.
05. Batimos las yemas con una cucharada de azúcar glass hasta que hagan espuma. Añadimos el cacao en polvo, un pellizco de sal y la canela en polvo. Removemos con una cuchara de madera.
06. En el mismo bol donde tenemos la crema de las yemas añadimos la harina tamizada y removemos con una espátula de silicona hasta que no queden grumos. Añadimos las claras a punto de nieve y mezclamos poco a poco hasta que quede todo ligado.
07. Preparamos en un bol el chocolate y la mantequilla. Lo introducimos en el micro durante 4 minutos a temperatura baja, luego batimos la mezcla con un tenedor hasta que quede una crema. Rallamos la media naranja y la echamos a la crema de chocolate.
08. Juntamos la crema de chocolate con la anterior crema y mezclamos bien con una cuchara o espátula de silicona.
09. Metemos toda la crema del coulant en una manga pastelera, así será más fácil rellenar los envases. Sino tenéis manga usad una cuchara con cuidado. No rellenéis todo el envase puesto que el bizcocho crece en el horno.

HORNEADO DE LOS COULANT:

01. Precalentamos el horno a 200°. A los 5 minutos bajamos a 180°
02. Aquí tenemos 2 opciones:
 - ▶ Si congelamos los coulant, introducimos en el horno durante aproximadamente 15-16 minutos. Cada horno es un mundo, esto sólo lo sabréis haciendo pruebas, en el mío con 15 minutos queda perfecto.
 - ▶ Si la masa está recién hecha, metemos los moldes de coulant al horno durante 9-10 minutos.
03. Dejamos enfriar un par de minutos y desmoldamos en un plato de color claro, queda muy bien el contraste. Podemos espolvorearlo con un poco de azúcar glass o con cacao en polvo. Este postre debe de tomarse caliente aunque en verano le va genial una bola de helado, el contraste es fabuloso. Y para los más atrevidos puede cubrirse con más chocolate caliente.

Y lo mejor de todo tal como os dije es que el Coulant de chocolate resulta facilísimo de hacer.

Receta de brownies de chocolate con nueces y avellanas



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 60 MINUTOS. 0,80 EURO/PERSONA DIFICULTAD MEDIA 10 PERSONAS

INGREDIENTES

200 g de mantequilla
200 g de chocolate negro rallado
350 g de harina de repostería
50 g de nueces
2 huevos batidos
150 g de nata
275 g de azúcar
2 cucharaditas de levadura en polvo
2 cucharadas de postre de café soluble
200 g de chocolate negro (cobertura)
150 g de mantequilla (cobertura)
50 g de avellanas



Diréis, ¿Por qué otro **brownie** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-brownies-de-galletas-maria-y-lacasitos/125/>)?. Hoy está de cumple Pepe, y le he dicho que eligiera el postre. Me ha dicho que cualquier postre con mucho chocolate... No conozco nada más denso y con tanto sabor a chocolate como un buen **brownie** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-brownies-de-galletas-maria-y-lacasitos/125/>) (mucho más que una mousse), excepto quizás el chocolate en sí.

Así que me he dicho: voy a experimentar, la base es la misma de un **brownie** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-brownies-de-galletas-maria-y-lacasitos/125/>) pero hay algunas variaciones respecto al original. Tiene café, levadura, avellanas y he quitado la nata de la cobertura. Os aseguro que ha quedado bien, Jimena no pudo evitar comer un trozo ayer (aunque estaba recién hecho).

PREPARACIÓN:

01. Engrasamos una bandeja de repostería, esta vez en uno de 30x20, pero todo depende de como queramos que sea de grueso el brownie. Untamos con mantequilla y espolvoreamos con harina.
02. Introducimos en un bol el chocolate rallado o en trozos pequeños con la mantequilla en el microondas durante 2 minutos a temperatura baja.
03. Tamizamos la harina y la levadura en polvo en un bol. Vertemos la mezcla del chocolate líquido, el café descafeinado y la nata líquida encima.
04. Mezclamos bien hasta conseguir una pasta homogénea.

05. Batimos los huevos con el azúcar hasta que queden con espuma y los incorporamos a la mezcla anterior.
06. Introducimos la mezcla en la bandeja y echamos las nueces.
07. Cocemos el brownie en el horno precalentado a 180° grados durante 30 minutos (tal como comenté en alguna otra receta, todo depende del horno, siempre mirar con un tenedor que se quede seco).
08. Lo dejamos enfriar.

PREPARACIÓN DE LA COBERTURA:

01. Para hacer la cobertura prepara en un bol el chocolate y la mantequilla. Lo introducimos en el micro durante 4 minutos a temperatura baja, luego batimos la mezcla con un tenedor y lo dejamos enfriar.
02. Aplicamos la cobertura con una espátula en el bizcocho cuando este frío, espolvoreamos las avellanas picadas en trozos pequeños y lo metemos en la nevera hasta que quede una capa de chocolate crujiente y que no se suelten las avellanas.

Otro brownie distinto, el toque del café y las avellanas le queda muy bien.

Receta de tarta de chocolate y Nutella



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 40 MINUTOS | 1,5 €/PERSONA | FÁCIL | 10 PERSONAS

INGREDIENTES

5 huevos grandes
400 ml de nata líquida para cocinar
1/2 tarro de Nutella
100 gs. de mantequilla.
75 gs. de azúcar (unas 4 cucharadas).
25 galleta tipo desayuno.
50 gs de almendras picadas
3 cucharadas de miel
4 cucharadas de agua
Cacao en polvo
100 gr de Chocolate Lindt 70%



Ahora me da por el chocolate.

PREPARACIÓN

01. Ponemos la nata a calentar en un cazo a fuego medio. Cuando esté caliente (sin que hierva, solo caliente) echamos medio bote de **Nutella** (<http://www.nutella.es/>) y el chocolate Lindt. Dejamos a fuego bajo que se funda todo, ayúdate con una cuchara de madera.
02. En un bol pon los huevos y el azúcar. Batimos hasta que quede una mezcla homogénea, cremoso y no demasiado espumosa.
03. Ponemos el horno a calentar a 180°C, para que cuando metas la tarta la temperatura este uniforme.
04. Cuando el chocolate se haya fundido con la nata apaga el fuego y aparta la mezcla. Añadimos los huevos y el azúcar, mezclamos bien (durante 2 ó 3 minutos) y dejamos reposar fuera del fuego.
05. Cuando veamos que empieza a formar costra introducimos las 2 cucharadas de postre de almendra picada y dejamos reposar la mezcla.

PARA LA BASE (LA TÍPICA DE LA TARTA DE QUESO)

01. Derritemos la mantequilla (usa el microondas es más rápido). Con la picadora trituramos las galletas (sino tuvieses, en un trapo de cocina echamos las 25 galletas y envolvemos para luego macharlas con una cucharada o algo pesado, no te queda tan fino pero sirve igual) y añadimos por encima la mantequilla

derretida.

02. Cogemos la mezcla de mantequilla y galletas y repartimos por la base de un molde desmontable grande. Presionamos contra el fondo con la ayuda de una cuchara o con los dedos. Y las introducimos al horno unos 5 minutos para que se endurezca.
03. Por últimos ponemos sobre la base de galletas toda la mezcla que tenemos reservada e introducimos en el horno a 180°C durante unos 30 minutos (depende del horno, el mío es eléctrico pero en el de gas en un poco más, aún así utiliza el truco del tenedor). Pinchamos la tarta y cuando salga limpio la tarta ya está.

PARA LA COBERTURA

Os comento como la hice yo pero os voy a recomendar solo la cobertura de chocolate.

01. Tostamos el resto de la almendra en una sartén con unas cucharaditas de aceite de oliva, cuando empiecen a ponerse doradas retiramos a un plato.
02. Yo le añadí miel para conseguir una garrapiñada (como una costra de almendra en la tarta, pero aunque de sabor esta muy bueno, luego al partir la tarta se estropea). Así que lo mejor es añadir esa almendra sin la miel a la superficie y esparcirla hasta cubrir toda la superficie.
03. Y por último espolvoreamos el cacao con un colador por encima.

Voilà o vualá, la tarta hecha, la dejamos enfriar antes de comer (2 horitas en la terraza con este tiempo es más que suficiente, por no estropear la nevera).

SI TE HA GUSTADO ESTA RECETA TE GUSTARÁ:



Receta de tarta de manzana fácil

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-tarta-de-manzana-facil/434/>)



Receta de tarta de castañas con chocolate

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-tarta-de-castanas-con-chocolate/399/>)

Receta de tarta de castañas con chocolate



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 40 MINUTOS | 2 €/PERSONA | FÁCIL | 8 PERSONAS

INGREDIENTES

4 huevos grandes
400 ml de nata líquida
100 gramos de chocolate Nestlé fondue
100 gs. de mantequilla.
75 gs. de azúcar (unas 4 cucharadas).
30 galleta tipo desayuno.
Cacao en polvo
100 g de pure de castaña
200 g de mermelada de castaña extra Terra de Baronceli
1 chorrito de Licor Café



Como buen ourensano me encantan las castañas y hace poco conseguí un tarrito de **Mermelada de castañas extra** (<http://www.terradebaronceli.com/Tienda/productos.asp?id=14>) de Terra de Baronceli (comarca de Monterrei) en mi visita mensual a Ourense. Os puedo asegurar que su sabor se aproxima al marrón glacé, la compré en la tienda Chá, especializada en tes, está en la zona vella.

Según la página web de Terra de Baronceli: "La comarca de Monterrey está coronada por innumerables extensiones de castaños centenarios. Municipios como Riós, Villardevós, Castrelo,... están internamente unidos a la castaña, que fue base de alimentación durante muchos siglos. Prueba de ello es la ruta europea de la castaña, que tiene su sede en el municipio de Riós. La mermelada está elaborada con castaña gallega, azúcar y un poco de leche condensada. También se utiliza en repostería para base de bizcochos y tartas."

Esta tarta es una combinación de sabores de este exquisito fruto, la castaña, el toque del marrón glacé y un deje final a chocolate.

PREPARACIÓN

PARA LA BASE DE GALLETA

01. Derrite la mantequilla (usa el microondas, es más rápido, a temperatura baja unos 2 minutos). Con la picadora tritura las galletas (si no tuvieses, en un trapo de cocina echamos las 30 galletas y envolvemos para luego macharlas con una cucharada o algo pesado, no te queda tan fino pero sirve igual) y añadimos por encima la mantequilla derretida.

02. Coge la mezcla de mantequilla y galletas y repártelas por la base de un molde desmontable grande. Aprieta

contra el fondo con la ayuda de una cuchara o con los dedos. Y las introducimos al horno unos 5 minutos para que se endurezca.

PARA EL RELLENO:

01. Ponemos la nata a calentar en un cazo a fuego medio. Cuando esté caliente (sin que hierva, solo caliente) echamos el chocolate en trozos y el chorrito de licor café. Dejamos a fuego bajo que se funda todo, ayúdate con una cuchara de madera.
02. En un bol ponemos los huevos y el azúcar. Batimos hasta que quede una mezcla homogénea, cremosa y no demasiado espumosa. Introducimos la mermelada y el puré de castañas.
03. Removemos la mezcla sin batir.
04. Cuando el chocolate se haya fundido con la nata apagamos el fuego y apartamos la mezcla. Añadimos la mezcla de huevo y castañas, mezclamos bien sin batir y dejamos reposar fuera del fuego.
05. El siguiente paso es verter sobre la base de galletas toda la mezcla que tenemos reservada y la introducimos en el horno precalentado a 190º grados entre 30 y 40 minutos (tal como comenté en alguna otra receta, todo depende del horno, siempre mirar con un tenedor que se quede seco...).
06. Retiramos del horno y dejamos enfriar en la nevera durante unas horas. Desmoldamos.
07. Y por último espolvoreamos el cacao en polvo con un colador por encima de la tarta.
08. Un pequeño consejo, a este postre le va muy bien acompañarlo con una copa de licor café helado.

En casi todas las confeterías ourensanas en tiempo de los magostos se puede encontrar una tarta de castañas deliciosa llamada "Tarta San Martiño". Intentaré conseguir la receta y hacerla. Os mantendré informados/as.

SI TE HA GUSTADO ESTA RECETA TE GUSTARÁ:



Receta de pastel de manzana y mango

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-pastel-de-manzana-y-mango/1395/>)



Receta de bizcocho universitario de chocolate

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-universitario-de-chocolate/1100/>)



Receta de Bizcocho de manzana con nueces y piñones

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-de-manzana-con-nueces-y-pinones/1254/>)



Receta de Brownies de chocolate con nueces. Forma clásica y fácil

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-brownies-de-chocolate-con-nueces-forma-clasica-y-facil/1220/>)

Receta de pastel de chocolate a la naranja en bandeja



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 55 MINUTOS 0,4 EURO/PERSONA DIFICULTAD FÁCIL 8 PERSONAS

INGREDIENTES

225 g de mantequilla
100 g de chocolate negro rallado Lindt
150 ml de agua
300 g de harina blanca
2 cucharadas de levadura Royal
275 g de azúcar moreno
150 g de nata agria
2 huevos batidos
100 g de Cacao en polvo Valor
La ralladura de 2 naranjas
50 g de nueces picadas
1 hoja de papel vegetal de cocina o papel sulfurizado



La "Noite de San Xoán" fue mi cumpleaños y llevé a la oficina 2 bizcochos para acompañar el café de media mañana: **el bizcocho cuatro cuartos** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-o-quatre-quarts-de-naranja/622/>) y estos pasteles de chocolate a la naranja (del libro "CHOCOLATE, Parragon Books Ltd"). Necesitaba 2 recetas rápidas que no me llevaran mucho tiempo en el horno, espero que os gusten, en la oficina duraron muy poco.

Seguimos con alguna historia sobre el **chocolate** (<http://es.wikipedia.org/wiki/Chocolate>) de nuestra amiga la wikipedia: "Al principio su consumo parece haber sido en forma de una especie de cerveza, una bebida basada en la fermentación más que de los granos del cacao de la pulpa del mismo. Tal cerveza de chocolate, cuyos restos se hallan en las vasijas cerámicas de Puerto Escondido, tendría una importante función ritual y muy probablemente se utilizaba en las celebraciones de matrimonios. Bastante posteriormente, los olmecas, mayas y mexicanos comenzaron a consumir el chocolate derivado de la pasta de los granos aliñada o aderezada con chile."

PREPARACIÓN:

01. Engrasamos una bandeja de repostería, la que tengo yo es de 30x20 cm, untamos con mantequilla y espolvoreamos con harina. Forramos la base con papel vegetal.
02. Fundimos la mantequilla y el chocolate con el zumo de naranja y agua en un cazo a fuego lento, removiendo a menudo con una cuchara de madera.
03. Tamizamos la harina y la levadura en polvo en un cuenco y añadimos el azúcar. Vertemos la mezcla del chocolate caliente encima.

04. Batimos bien hasta conseguir una pasta homogénea y al mezclar incorporamos la nata agria y los huevos batidos, las nueces y las naranjas ralladas, la cáscara de 2 naranjas.
05. Vertemos la mezcla en la bandeja y cocemos el brownie en el horno precalentado a 190º grados durante 40 minutos (tal como comenté en alguna otra receta, todo depende del horno, siempre mirad con un tenedor que se quede seco).
06. Lo dejamos enfriar en la misma bandeja antes de colocarlo sobre una rejilla metálica para que se enfríe por completo.
07. Y el último paso es espolvorear con cacao, que sea uno bueno para que haga contraste con el sabor dulce del pastel.

Otro más, siempre acabo haciendo algo con chocolate...¿Por qué será?

Curiosidades: ¿Qué es el papel vegetal de cocina o **papel sulfurizado** (<http://www.gastronomiaycia.com/2009/01/05/papel-vegetal-o-papel-sulfurizado/>)? Llevan mucho tiempo preguntandome por mail o en comentarios esta pregunta. Os comento de manera sencilla y resumida de un post de Gastronomía&Cía.

Es un producto de uso en la cocina muy práctico, tanto para conservar alimentos como para hornear. El papel vegetal o papel sulfurizado es un producto que se ha tratado químicamente para que resista altas temperaturas, 220º C, sea resistente a la humedad e impermeable con las grasas, resistente a la desintegración en agua incluso en ebullición.

¿Dónde encontrarlo? En cualquier gran superficie o supermercado. En tiendas especializadas en repostería y hasta en la tiendas de los chinos (el último lo compré en uno de ellos debajo de mi casa). Ya véis os salva de muchos apuros a la hora de desmoldar un bizcocho.

SI TE HA GUSTADO ESTA RECETA TE GUSTARÁ:



Galletas con chips de chocolate "Wendy"

(<http://www.recetasderechupete.com/galletas-con-chips-de-chocolate-wendy/1585/>)



Receta de Mousse de chocolate a la naranja

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-mousse-de-chocolate-a-la-naranja/1297/>)



Receta de bizcocho universitario de chocolate

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-universitario-de-chocolate/1100/>)



Receta de Brownies de chocolate con nueces. Forma clásica y fácil

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-brownies-de-chocolate-con-nueces-forma-clasica-y-facil/1220/>)

Receta de Filloas con chocolate



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 40 MINUTOS. 1 EURO/PERSONA DIFICULTAD MEDIA 6 PERSONAS

INGREDIENTES

150 g de chocolate negro Nestlé (cobertura)
3 cucharadas de nata (cobertura)
100 g de mantequilla (cobertura)
3 huevos
La ralladura de 1 limón
1 pellizco de sal
1/2 litro de leche
150 g de harina



Los frixuelos, freixó, marrucho o filloas es el postre gallego por excelencia, pueden adoptar tantas formas como es capaz tu imaginación. En esta receta hacemos las filloas con leche pero las típicas y auténticas se hacen con la sangre de cerdo. Sí, suena un poco mal pero tenéis que probarlas, están exquisitas. Es uno de los postres del carnaval o entroido gallego, con sus orellas de entroido o la famosa leite frita.

Hace unos meses iba camino a Ourense y escuchaba Radio3. Aunque es una cadena de música estaban en medio de una disputa sobre el origen de tan sabroso postre, resulta que viene del camino de Santiago. Comentaba uno de los locutores (no recuerdo el nombre) que gracias al camino, en el medievo los peregrinos llevaron hasta Francia lo que ellos ahora llaman "crêpes". Aunque he leído que ya en la antigüedad en la Bretaña francesa se cocinaba esta torta de leche pero para rellenar con carne u otro pisto cualquiera. En cambio la filloa es dulce, rellena de natillas, crema pastelera, nata y como veréis en esta receta de chocolate. Ya veis que hay discusión sobre el tema.

PREPARACIÓN:

- 01.** La pasta-crema es bastante fácil de preparar. En un bol echamos la leche, la harina, un pellizco de sal, los huevos y la ralladura de un limón. Batimos todo con la batidora sin que queden grumos. Dejamos reposar una hora para que acabe de espesar aunque la crema debe quedar suelta.
- 02.** En una sartén caliente (muy importante, debe ser antiadherente) salpicamos con unas gotas de aceite de oliva (las de verdad tienen que ser con tocino o unto de cerdo).
- 03.** Cuando esté caliente echamos la pasta de manera que cubra todo el fondo, solamente la justa, para que queden finas.
- 04.** La tenemos como medio minuto a temperatura media y le damos la vuelta con un tenedor. Si lo del tenedor

no se te da bien puedes usar el truco de dar la vuelta a la filloa con un plato como si fuese una tortilla de patata, según vayas cogiendo práctica dejará de ser necesario.

05. Para cada filloa debemos echar gotas de aceite. Las retiramos en un plato (las podemos enrollar, hacerlas un pañuelo o bien dejarlas tal cual).

06. Para hacer el chocolate prepara en un bol, el chocolate, la nata y la mantequilla e introdúcelo en el micro durante 5 minutos a temperatura baja. Déjalo enfriar. Si no tienes microondas puedes hacerlo en un cazo a temperatura baja, primero la mantequilla, luego la nata y después el chocolate.

07. Untamos las filloas con el chocolate.

A ponerse las botas... Lo malo de hacer filloas es que te comes una de cada tres mientras las preparas. Alguna ventaja tenía que tener el cocinero/a.

SI TE HA GUSTADO ESTA RECETA TE GUSTARÁ:



Galletas con chips de chocolate "Wendy"

(<http://www.recetasderechupete.com/galletas-con-chips-de-chocolate-wendy/1585/>)



Receta de Mousse de chocolate a la naranja

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-mousse-de-chocolate-a-la-naranja/1297/>)



Receta de bizcocho universitario de chocolate

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-universitario-de-chocolate/1100/>)



Receta de Brownies de chocolate con nueces. Forma clásica y fácil

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-brownies-de-chocolate-con-nueces-forma-clasica-y-facil/1220/>)

Receta de Mousse de chocolate a la naranja



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 25 MINUTOS | 0,8 EURO/PERSONA | DIFICULTAD MEDIA | 6 PERSONAS

INGREDIENTES

250 g. de cobertura de chocolate negro 70%
6 claras de huevo
75 g. de mantequilla
La ralladura de 1 naranja
Un pellizco de sal
50 g. de azúcar glass o en polvo
El zumo de una naranja
200 ml de nata líquida
1/2 sobre de gelatina neutra Royal
12 frambuesas o hojitas de menta
2 cucharadas de cacao amargo en polvo



Existen tantas recetas de mousse de chocolate que no os lo creeríais, esta es una más entre muchas pero con la ventaja de que es muy fácil de preparar. Exalta el chocolate y combina perfectamente con naranja, de la que añadí no sólo la ralladura sino también el zumo. No es un postre muy dulzón con lo que utilizando un buen chocolate tendréis un intenso sabor a puro cacao.

Una **mousse** (<http://es.wikipedia.org/wiki/Mousse>) es un preparado culinario de origen francés, cuya base es la clara de huevo montada a punto de nieve o la crema de leche batida, las cuales le dan consistencia esponjosa (esa textura tan característica de diminutas burbujas). De hecho, el término francés mousse significa espuma en español. Una de las más conocidas es por supuesto la mousse de chocolate.

Esta receta, mousse de chocolate a la naranja, es una de las guindas que no podía faltar en este blog. La textura de este postre es fantástica, su sabor es suave pero a la vez deja un intenso sabor a chocolate. Es refrescante pues lo debemos tomar frío pero no molesta como un helado. No es el postre perfecto pero se acerca peligrosamente al 99%. Ya véis que soy bastante chocolatero, me apasiona el chocolate sólido, líquido o en crema.

PREPARACIÓN DEL MOUSSE DE CHOCOLATE:

- 01.** Elegimos el chocolate a utilizar, dicen los entendidos que el mejor chocolate para hacer un mousse es un Grand Cru de América Central, en este caso me he decidido por Lind 70% (que cosa extraña, ¿no? es el de siempre...jeje). Troceamos el chocolate, cuanto más fino quede mejor se fundirá.
- 02.** Añadimos el chocolate troceado y calentamos a bajo María a fuego lento, casi tibio, sin dejar de remover con las varillas hasta que obtengamos una crema homogénea y suave. No debemos calentar el chocolate más de lo necesario, 3-4 minutos es suficiente. Retiramos del fuego y dejamos que se temple. Añadimos la mantequilla troceada y batimos otra vez con las varillas.
- 03.** Calentamos la nata líquida sin que llegue a ebullición, 2-3 minutos a fuego medio. Añadimos la crema de

chocolate anterior. Batimos con varillas. Reservamos.

04. Rallamos la naranja y reservamos en un plato. Exprimimos la naranja, colamos el zumo para que sólo vaya el zumo y no la pulpa. Reservamos en un vaso. Añadimos agua hasta que quede un vaso entero de líquido.
05. Vamos con el paso más complicado de esta receta: la gelatina. Vaciamos el contenido de medio sobre de gelatina neutra en polvo en un bol que esté seco y le añadimos la mitad del zumo que hemos preparado. El resto del zumo lo ponemos en un cazo al fuego hasta ebullición (o al micro directamente 2 minutos). Retiramos y vertemos el zumo en el recipiente donde se había dejado la gelatina a remojo. Removemos hasta su completa disolución.
06. Añadimos el zumo de naranja con la gelatina y la ralladura de naranja a la crema de chocolate. Batimos con batidora eléctrica hasta que quede una mezcla uniforme, homogénea y sin grumos. Cualquier receta que lleve gelatina no tiene que quedar ningún grumo, si no solidifica mal y la textura no será la que queremos.
07. Batimos las claras a punto de nieve, el truco para que monten sin problema es usar un bol sin ningún resto de grasa, tener las claras a temperatura ambiente y echar el azúcar en polvo una vez se haya añadido el pellizco de sal. Manejamos este merengue con una espátula de silicona y añadimos a la crema anterior con movimientos envolventes de abajo hacia arriba para evitar que se desmonten. Este paso hay que hacerlo de manera suave y sin prisa, sólo con paciencia quedará bien el mousse.
08. Colocamos el mousse en copas individuales, con esta receta tendremos para 6-7 personas. Guardamos en la nevera y debe reposar como mínimo unas 4 horas. Decoramos espolvoreando el cacao en polvo y con un trocito de naranja o fresa en el centro de la copa.

¡Y a disfrutar! No suele sobrar nada sobre todo si está Alex cerca.

SI TE HA GUSTADO ESTA RECETA TE GUSTARÁ:



Receta de bizcocho universitario de chocolate

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-universitario-de-chocolate/1100/>)



Receta de Brownies de chocolate con nueces. Forma clásica y fácil

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-brownies-de-chocolate-con-nueces-forma-clasica-y-facil/1220/>)



Receta de coulant o muerte por chocolate

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-coulant-o-muerte-por-chocolate/932/>)



Recetario de bizcochos

(<http://www.recetasderechupete.com/recetario-de-bizcochos/914/>)

Receta de brownies de galletas Maria y lacasitos



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 50 MINUTOS. 1 EURO/PERSONA DIFICULTAD MEDIA 8 PERSONAS

INGREDIENTES

225 g de mantequilla
200 g de chocolate negro rallado
150 ml de agua
300 g de harina de repostería
275 g de azúcar
150 g de nata
2 huevos batidos
4 cucharadas de leche
4 gotas de esencia de vainilla
200 g de chocolate negro (cobertura)
6 cucharadas de agua (cobertura)
3 cucharadas de nata (cobertura)
100 g de mantequilla (cobertura)



Pues cae la segunda receta de brownie, está es una variante del **brownie de naranja** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-brownies-de-chocolate-con-naranja-y-nueces/36/>). El detalle de las galletas hace que sea un bizcocho un poco menos denso, más esponjoso. Y el toque de los lacasitos que sea crujiente al paladar.

Esto es meramente anecdótico: ¿Sabíais que el brownie fue un error de cálculo de un cocinero? Pues sí, el cocinero se olvidó de echar la levadura al resto de los ingredientes y esto dio paso a un bizcocho de chocolate denso por dentro y crujiente por fuera. En principio si hablamos de brownie auténtico tenemos que decir que es un bizcocho de chocolate con nueces y sin levadura, pero tenemos muchísimas variantes como podéis ver.

PREPARACIÓN:

01. Engrasamos una bandeja de repostería. La que tengo yo es de 30x30, el grosor del brownie dependerá de las dimensiones de la bandeja. Untamos con mantequilla y espolvoreamos con harina.
02. Introduce en un bol el chocolate rallado o en trozos pequeños con el agua, la nata y la mantequilla en el microondas durante 5 minutos a temperatura baja.
03. Tamiza la harina en un cuenco y añade el azúcar. Vierte la mezcla del chocolate caliente encima.
04. Bátelo bien hasta conseguir una pasta homogénea y al mezclar incorpora los huevos, unas gotas de esencia de vainilla y 4 cucharadas de leche.
05. En un bol rompe con las manos las galletas María en trozos grandes (en este caso son Maria Fontaneda Ilustrada). Podéis utilizar cualquier tipo de galleta, en esta ocasión he sustituido las nueces por galletas.

06. Vierte la mezcla en la bandeja e introduce los trozos de galleta. Cuece el brownie en el horno precalentado a 190° grados durante 20 minutos (tal como comenté en alguna otra receta, todo depende del horno, siempre mirar con un tenedor que se quede seco).
07. Lo dejamos enfriar y cuando este frío cubrimos con el chocolate de la cobertura y lo metemos durante 3 horas en la nevera.
08. Para hacer la cobertura prepara en un bol el chocolate, la nata, el agua y la mantequilla en el micro durante 5 minutos a temperatura baja y déjalo enfriar.
09. Aplicamos la cobertura con una espátula en el bizcocho cuando este frío, adornamos con los lacasitos y lo metemos en la nevera para que quede una capa de chocolate dura.

Podeis acompañarlo con helado de vainilla (por el tema del contraste de sabores), confitura de fresa o más chocolate caliente por encima. Aquí tenéis el bizcocho de chocolate más famoso del mundo: EL BROWNIE.

Mañana lo probarán en Nurun. ¡Ya me diréis!

SI TE HA GUSTADO ESTA RECETA TE GUSTARÁ:



Receta de pastel de manzana y mango

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-pastel-de-manzana-y-mango/1395/>)



Receta de bizcocho universitario de chocolate

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-universitario-de-chocolate/1100/>)



Receta de Bizcocho de manzana con nueces y piñones

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-de-manzana-con-nueces-y-pinones/1254/>)



Receta de Brownies de chocolate con nueces. Forma clásica y fácil

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-brownies-de-chocolate-con-nueces-forma-clasica-y-facil/1220/>)

Receta de brownies de chocolate con naranja y nueces.



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 50 MINUTOS. 1 EURO/PERSONA DIFICULTAD MEDIA 8 PERSONAS

INGREDIENTES

225 g de mantequilla
200 g de chocolate negro rallado
150 ml de agua
300 g de harina de repostería
2 cucharaditas de levadura en polvo
275 g de azúcar
150 g de nata
2 huevos batidos
25 g de nueces
La ralladura de 2 naranjas
200 g de chocolate negro (cobertura)
6 cucharadas de agua (cobertura)
3 cucharadas de nata (cobertura)
100 g de mantequilla (cobertura)



Día de San Valentín y Jimena tenía en su poder elegir la receta de chocolate que quisiera... al final fue esta.

PREPARACIÓN:

01. Engrasamos una bandeja de repostería, la que tengo yo es de 30x30, depende de como queramos que sea de grueso el brownie, untamos con mantequilla y espolvoreamos con harina
02. Introduce en un bol el chocolate rallado o en trozos pequeños con el agua, la nata y la mantequilla en el microondas durante 5 minutos a temperatura baja.
03. Tamiza la harina y la levadura en polvo en un cuenco y añade el azúcar. Vierte la mezcla del chocolate caliente encima.
04. Bátelo bien hasta conseguir una pasta homogénea y al mezclar incorpora los huevos, las nueces y las naranjas ralladas.
05. Vierte la mezcla en la bandeja y cuece el brownie en el horno precalentado a 180º grados durante 20 minutos (tal como comenté en alguna otra receta, todo depende del horno, siempre mirar con un tenedor que se quede seco...).
06. Lo dejamos enfriar.

07. Para hacer la cobertura prepara en un bol el chocolate, la nata, el agua y la mantequilla. Lo introducimos en el micro durante 8 minutos a temperatura baja, luego batimos la mezcla con un tenedor y por último lo dejamos enfriar.

08. Hay que tener cuidado al sacar el chocolate porque estará muy caliente. Os doy un consejo, utilizad un recipiente de cristal resistente al micro. La mezcla se derrite antes y es más fácil de limpiar.

09. Aplicamos la cobertura con una espátula en el bizcocho cuando este frío y metemos en la nevera para que quede una capa de chocolate dura.

Yo no lo he probado pero según Jimena: "de muerte" (esta es la 1ª de la 4 recetas de chocolate que ella ha elegido... ya las subiré).

SI TE HA GUSTADO ESTA RECETA TE GUSTARÁ:



Receta de pastel de manzana y mango

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-pastel-de-manzana-y-mango/1395/>)



Receta de bizcocho universitario de chocolate

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-universitario-de-chocolate/1100/>)



Receta de Bizcocho de manzana con nueces y piñones

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-de-manzana-con-nueces-y-pinones/1254/>)



Receta de Brownies de chocolate con nueces. Forma clásica y fácil

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-brownies-de-chocolate-con-nueces-forma-clasica-y-facil/1220/>)

Receta de Brownies de chocolate con nueces. Forma clásica y fácil



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 50 MINUTOS. 0,40 EURO/PERSONA DIFICULTAD FÁCIL 9 PERSONAS

INGREDIENTES

200 g de chocolate Lindt 70%
100 g de Mantequilla
4 huevos
100 g de azúcar normal o glass.
1/2 cucharadita de postre de bicarbonato.
1 cucharada de esencia de vainilla
80 g de Harina
De 50 a 100 g de nueces (depende de lo que os gusten)



Os preguntaréis ¿por qué otro **brownie** (<http://www.recetasderechupete.com/?s=brownie>)? No conozco nada más denso y con tanto sabor a chocolate como un buen brownie, crujiente y densamente abizcochado a la vez. Este tipo de pastelillo de chocolate no entusiasma a todos, algunos dicen que es demasiado seco, otros que no es esponjoso como un bizcocho, o que no es crujiente... Bueno, pues os aseguro que el que os presento hoy le gustará a todo el mundo, su textura es perfecta, crujiente por fuera y jugoso por dentro. Con un gran aroma y sabor a chocolate, mi cocina huele a cacao desde hace 2 días. Es un postre perfecto para los muy muy chocolateros.

Los anteriores brownies que os he propuesto eran combinaciones de la base clásica pero con algunas variaciones respecto al original: uno de ellos con **galletas María y lacasitos** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-brownies-de-galletas-maria-y-lacasitos/125/>), **otro con naranja** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-brownies-de-chocolate-con-naranja-y-nueces/36/>) y el último con variaciones **de frutos secos y café** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-brownies-de-chocolate-con-nueces-y-avellanas/290/>). Están todos estupendos pero de vez en cuando lo que nos apetece es la receta clásica, sencilla y muy fácil de preparar. Respetamos la receta original y por tanto no lleva nada de levadura pues el brownie surgió de un error de un chef que **olvidó añadir levadura a un bizcocho** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-brownies-de-galletas-maria-y-lacasitos/125/>).

PREPARACIÓN DE LOS BROWNIES:

- 01.** Lo primero es preparar el recipiente donde los vamos a cocinar. Yo he utilizado una bandeja de 20x20 de cristal y papel de horno. La medida de la bandeja da para 9 brownies generosos, pero todo depende de como queramos que sea de grueso, si los queréis de menor tamaño emplead una bandeja mayor.
- 02.** Forramos la bandeja y la untamos con mantequilla. Espolvoreamos con chocolate en polvo el papel de horno. No he utilizado harina porque la última vez que lo preparé me quedaron pequeñas motas de harina blanca en la base. Con este truco solucionamos este problema y encima le damos más sabor a chocolate a este pastelillo.

03. Introducimos en un cuenco el chocolate rallado o en trozos pequeños con la mantequilla y lo ponemos en el microondas durante 4 minutos a temperatura media. Sacamos y juntamos bien la mezcla con una varilla hasta que quede una crema de chocolate parecida a la nutella o nocilla.
04. Batimos en un bol grande los huevos con el azúcar hasta que quede una crema espumosa. Añadimos la cucharada de vainilla y el bicarbonato.
05. Vertemos la crema del chocolate en el bol anterior. Mezclamos bien con las varillas.
06. Tamizamos la harina con un colador y añadimos a la anterior mezcla, revolvemos muy bien hasta conseguir una pasta crema homogénea.
07. Vertemos la mezcla-crema de chocolate en la bandeja de cristal. Yo me he ayudado con una paleta de silicona para aprovechar toda la crema y que no quede nada en el bol.
08. Partimos las nueces en 2 y las pasamos por un poco de chocolate en polvo. Las introducimos en la crema y con un tenedor las cubrimos bien con el chocolate.
09. Cocemos el brownie en el horno precalentado a 180º grados en la parte intermedia durante 35/40 minutos (tal como comenté en alguna otra receta, todo depende del horno, siempre mirad con un tenedor que al pinchar salga seco). Cuando lleve ya 20 minutos en el horno tapamos con un poco de papel de aluminio para que no se quemé la superficie y la costra quede perfecta y crujiente. En mi horno el tiempo de preparación son 40 minutos exactos pero en el de mi madre con 30-35 llega. No os debéis pasar en el tema del tiempo porque os saldrán unos pastelillos secos que no hay quien se los coma.
10. Lo dejamos enfriar en la bandeja y cuando esté frío lo cortamos en 9 trozos iguales. Los separamos del papel de horno y presentamos en un plato con un poco de helado de vainilla o chocolate caliente. De rechupete, os lo aseguro. Para los paladares chocolateros más exigentes.

Espero que os guste y os animéis a prepararlo. Esta receta se la dedico a una chica anónima que me encontré un día en el super en la sección de repostería mirando diversos brownies en polvo para hacer en su casa. Creo que ese día me ganó un poco de cielo convenciéndola para que lo preparase de forma tradicional y que se gastase el dinero en un buen chocolate porque en realidad esta receta no cuesta ni 4 euros. Ale, por ella va!

SI TE HA GUSTADO ESTA RECETA TE GUSTARÁ:



Receta de pastel de manzana y mango

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-pastel-de-manzana-y-mango/1395/>)



Receta de bizcocho universitario de chocolate

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-universitario-de-chocolate/1100/>)



Receta de Bizcocho de manzana con nueces y piñones

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-de-manzana-con-nueces-y-pinones/1254/>)



Receta de coulant o muerte por chocolate

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-coulant-o-muerte-por-chocolate/932/>)

Receta de bizcocho universitario de chocolate



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 45 MINUTOS DIFICULTAD FÁCIL 0,3 EURO/PERSONA 8 PERSONAS

INGREDIENTES

250 g de mantequilla
5 huevos
250 g de azúcar en polvo o glass
250 g de harina
50 g de cacao Valor en polvo
1 sobre de levadura Royal
150 g de chocolate Lindt 70% (para la cobertura)
200 ml de nata líquida (para la cobertura)
60 g de mantequilla (para la cobertura)



Se dice que en su nevera nunca faltan salchichas, huevos, leche o el folleto del Telepizza pegado en la puerta, aseguran que las fiestas en su casa son rutinarias, se rumorea que su principal preocupación es sacar la mejor nota académica con el menor esfuerzo posible, que la cocina es un lugar secreto y misterioso... Sin embargo, **la vida universitaria** está llena de bulos que no siempre son ciertos. Os puedo asegurar que universitarios anticocina *haberlos haylos* pero en la actualidad esto ha cambiado y se puede decir que es la etapa en la que maduramos en esto de la gastronomía, o al menos así fue en mi caso.

El por qué de esta intensa introducción universitaria son 2 razones: la primera es una charla que mantuve recientemente en los carnavales de Ourense, me han dicho que tengo que reivindicar la cocina universitaria, que está muy mal vista. Y la segunda es que he recuperado mi libreta de recetas de aquella época. Os aseguro que este tipo de cocina es simple, efectiva y sobre todo barata, pero no por ello mala... de todo habrá en la viña del señor. Mucho tiene que ver Arguiñano porque gracias a sus programas hemos preparado un montón de platos que nos han sacado de más de un apuro.

Este bizcocho tipo universitario es el más sencillo de cuantos bizcochos habitan por la tierra, es el **cuatro cuartos** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-o-quatre-quarts-de-naranja/622/>), en el que se utilizan 4 ingredientes en la misma proporción: huevos, azúcar, harina y mantequilla. Es un bollo muy fácil en el que apenas se tardan 10 minutos para preparar la crema y otros 40 para cocerlo en el horno. En este caso lleva cacao para darle un sabor a gusto de los más chocolateros.

PREPARACIÓN DEL BIZCOCHO DE CHOCOLATE:

Tal como os comentaba en la introducción es un bizcocho muy sencillo, puesto que sólo tenemos que mezclar y hornear, la preparación de la crema son unos 10 minutos como mucho.

01. Derretimos la mantequilla en un cazo a fuego lento sin que llegue a hervir . Podemos ayudarnos por el microondas, es más rápido.
02. Batimos en un bol los huevos con el azúcar en polvo hasta que quede con una pequeña espuma y cuando estén así añadimos la mantequilla líquida. Mezclamos ayudados por una espátula o varilla.
03. Mezclamos la levadura con la harina y el cacao amargo en polvo. En este caso he utilizado cacao **Valor** (<http://www.valor.es/>) , para mí el mejor. Es fundamental que el chocolate sea de calidad para que salga rico, podéis elegir el cacao que más os guste. Tamizamos con un colador y echamos al bol anterior, volvemos a batir hasta que no queden grumos. Dejamos reposar 10 minutos. Ya véis que es igual de fácil que el **bizcocho cuatro cuartos de naranja y nueces** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-o-quatre-quarts-de-naranja/622/>) .
04. Añadimos la mezcla anterior en un recipiente engrasado con mantequilla y espolvoreado con harina o con cacao en polvo. Con el cacao conseguimos que nos quede sin ningún manchón blanco y al mismo tiempo aumentamos el sabor a chocolate.
05. Introducimos el bizcocho en el horno (opción de calor arriba y abajo, en la bandeja media del mismo) a 170º durante unos 35-40 minutos (tal como comenté en alguna otra receta, todo depende del horno, siempre mirad con un tenedor, pinchad el bizcocho y cuando esté seco, retirad). Los últimos 10 minutos cubrimos el bizcocho con un trozo de papel de aluminio.
06. Desmoldamos y dejamos enfriar durante 1-2 horas. Está muy rico templadito y acompañado de una bola de helado a vuestra elección, yo sin duda le pondría una de chocolate.
07. Si sois muy fans del cacao podéis añadir una cobertura de chocolate. Para ello sólo tenemos que poner nata líquida a calentar a fuego lento sin que llegue a hervir. Rallamos y cortamos el chocolate, lo introducimos en la nata y lo removemos con una varilla durante unos 2-3 minutos. Añadimos los trozos de mantequilla y mezclamos bien hasta que quede una crema fina y bien integrada. Colocamos el bizcocho en la rendija del horno en la encimera de la cocina y vertemos la crema de chocolate por encima. Enfriamos en la nevera y ya tenemos un bizcocho superchocolatero.

CONSEJOS:

01. Si no tenéis azúcar glass o en polvo podéis utilizar azúcar normal o en grano. El azúcar glass se suele utilizar para que la mezcla sea más rápida y se junten mejor los ingredientes.
02. Si sois más cafeteros que chocolateros podéis sustituir el cacao por la misma cantidad de café soluble normal o descafeinado. También está de rechupete.
03. Y no hace falta que os comente que los frutos secos le van de lujo. Cualquier variante: nueces, almendras picadas, pistachos, anacardos picados,...

Espero que os guste y os animéis con este bizcocho tan fácil.

Receta de bizcocho bicolor con chocolate



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 90 MINUTOS. 1,5 EURO/PERSONA DIFICULTAD ALTA 8 PERSONAS

INGREDIENTES

400 g de harina (200 por bizcocho)
4 cucharadas de cola cao
6 huevos (3 por bizcocho)
1 sobre de levadura (1/2 por bizcocho)
350 g de azúcar (175 por bizcocho)
200 g de mantequilla (bizcocho de chocolate)
30 ml de aceite de oliva (bizcocho de yogurt)
1 Yogurt natural (bizcocho de yogurt)
200 g de chocolate negro (cobertura)
6 cucharadas de agua (cobertura)
3 cucharadas de nata (cobertura)
100 g de mantequilla (cobertura)



¡Al rico bizcocho! Voy a subir los 2 postres que he hecho este fin de semana. El de ayer es un experimento que creo no ha resultado mal. Pensé: ¿Por qué no hacer 2 bizcochos? Uno de chocolate, otro de yogurt y luego juntarlos. La combinación de los 2 bizcochos acabó con una cobertura de chocolate y unas almendras molidas.

Voy a explicar como hacer los 2 tipos de bizcocho. Así que os doy dos recetas por una.

BIZCOCHO DE CHOCOLATE:

01. En un bol grande juntamos la harina, un sobre de levadura, los 3 huevos, el cacao, el azúcar y la mantequilla. Y batimos todo hasta que quede una mezcla cremosa sin grumos. Sí, así de fácil.
02. El orden de los ingrediente no fastidia el bizcocho, echadlos como más rabia os dé, dará igual.
03. En una fuente previamente engrasada con mantequilla y espolvoreada con un poquito de harina echamos la mezcla. La introducimos en el horno a 180° durante una media hora (tal como comenté en alguna otra receta, todo depende del horno, siempre mirar con un tenedor, pinchar el bizcocho y cuando este seco, retirar).
04. Cuando esté hecho lo retiramos del horno y dejamos enfriar.

En mi caso como no tengo muchas fuentes (tendré que ir a IKEA a proveerme) usé la misma fuente para el otro bizcocho.

BIZCOCHO DE YOGURT:

Este es el típico bizcocho rápido, sencillo y muy fácil de hacer.

01. Tomamos el vasito del yogurt como medida para calcular la cantidad a usar de los distintos ingredientes.

02. Batimos los huevos con el azúcar, y cuando ya estén bien mezclados añadiremos la levadura con la harina, el yogurt y el aceite. Batimos hasta que no queden grumos. Igual de fácil que el anterior bizcocho.

03. En una fuente previamente engrasada con mantequilla y espolvoreada con un poquito de harina echamos la mezcla y la introducimos en el horno a 180º durante una media hora.

04. Desmoldamos y dejamos enfriar.

BIZCOCHO BICOLOR CON CHOCOLATE:

El éxito ya está asegurado con ambos bizcochos pero vamos a rizar el rizo... si os atréveis con el bizcocho bicolor, seguid leyendo. El secreto está en el relleno y la cobertura.

COBERTURA – RELLENO BIZCOCHO:

01. Para hacer la cobertura prepara en un bol el chocolate, la nata, el agua y la mantequilla. Lo introducimos en el micro durante 8 minutos a temperatura baja, luego batimos la mezcla con un tenedor y por último lo dejamos enfriar.

02. Hay que tener cuidado al sacar el chocolate porque estará muy caliente. Os doy un consejo, utilizad un recipiente de cristal resistente al micro. La mezcla se derrite antes y es más fácil de limpiar.

PREPARACIÓN FINAL:

Esto es como un lego. Juntamos los 2 bizcochos como si fuesen piezas del famoso juego, el pegamento es el chocolate que hemos preparado previamente. Y como último paso, aplicamos la cobertura con una espátula en el bizcocho cuando este frío. Adornamos el chocolate aún caliente con unas almendras picadas. Y acabamos con el bizcocho en la nevera para que se endurezca la cobertura.

Quizás lleve un poco de tiempo pero os aseguro que con este master os saldrá cualquier bizcocho que os propongáis.

SI TE HA GUSTADO ESTA RECETA TE GUSTARÁ:



Receta de Coulant de turrón de Xixona

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-coulant-de-turron-de-xixona/1061/>)



Receta de tarta de castañas y almendra "Lucrecia"

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-tarta-de-castanas-y-almendra-lucrecia/967/>)



Recetario de bizcochos

(<http://www.recetasderechupete.com/recetario-de-bizcochos/914/>)



Receta de tarta de turrón con almendras y nueces

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-tarta-de-turron-con-almendras-y-nueces/876/>)

Galletas con chips de chocolate “Wendy”



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS 0,45 EURO/PERSONA PREPARACIÓN FÁCIL 10 PERSONAS

INGREDIENTES

400 g de chocolate negro Nestlé postres o chips de chocolate

400 g de harina de trigo

2 cucharadas de leche (10 ml)

1 cucharada de esencia de vainilla (5 ml)

150 g de mantequilla

1 pellizco de sal (5 g)

1 pellizco de bicarbonato (3 g)

1/2 cucharada de levadura en polvo (3 g)

300 g de azúcar

1 huevo

2 hojas de papel vegetal de cocina o sulfurizado



Hoy os presento una receta de las que hay que probar sí o sí: *Chocolate chip cookies*. No tuve más remedio que hacer esta receta tras ver un video de una niña haciendo estas galletas en youtube. [Zaylee Jean](http://theviesociety.tumblr.com/post/505918027/if-you-have-a-soul-you-will-find-this) (<http://theviesociety.tumblr.com/post/505918027/if-you-have-a-soul-you-will-find-this>), que debe tener apenas 3 años, es un terremoto en la cocina pero hace una galletas deliciosas según la receta de su abuela Wendy que desaparecen mágicamente en un par de días. Siento que ya no podáis ver el vídeo pero lo han registrado como privado, aunque la receta va paso a paso tal como lo vi.

Como viene siendo habitual en recetas de rechupete y más en el nuevo blog os culturizo con un poco de historia acerca de las galletas. Se denominaba galleta a un tipo de pan de forma plana y larga conservación, que se hacía para tripulaciones de buques y grupos de soldados. Las galletas actuales han evolucionado mucho desde entonces y ahora podemos encontrar de todo tipo: con chocolate como las presento hoy, con trozos de manzana, avena, sin gluten, de cereales, de arroz... En fin, al final una galleta es simplemente un alimento con muy poca humedad, hecha con harina, rica en grasa y azúcar, de alto contenido energético y que puedes adornar como más te guste.

Yo he seguido la receta de Zaylee de manera casi exacta, pero para que sea más fácil de elaborar he convertido las medidas inglesas de onzas a gramos y cucharadas. El resultado es fantástico, os animo a que las preparéis y mojéis en un gran vaso de leche fría.

PREPARACIÓN DEL CHOCOLATE PARA LAS COOKIES:

Tenemos 3 opciones: o bien comprar el chocolate en tableta y partirlo en trozos más o menos iguales, comprar gotas/chips de chocolate o preparar los chips en casa. No os preocupéis porque estas gotitas son muy sencillas de preparar y os pueden servir para esta o cualquier otra receta que se os antoje.

01. Para las gotitas necesitamos 350 g de chocolate y 50 g de mantequilla. En los ingredientes he puesto 400 g de chocolate por si lo troceáis, yo he preferido hacer gotitas. Podéis elegir el chocolate que os apetezca: blanco, negro o con leche.

02. Fundimos el chocolate con la mantequilla en el micro a temperatura media durante 2 minutos. Lo sacamos

del micro y con una varilla o un tenedor removemos hasta que nos quede una crema de chocolate.

03. Metemos esta crema en una manga pastelera desechable o una bolsa de plástico de las del congelador y cortamos el extremo con el tamaño con el que quieras los chips.
04. Preparamos una hoja de papel vegetal y vamos dejando gota a gota de chocolate en líneas paralelas. Dejamos que se queden duras, nos podemos ayudar del frío metiéndolas en la nevera, las quitamos con cuidado y guardamos en una bolsita de plástico. Ya véis que en 10 minutos puedes tener tus chips de chocolate para cualquier receta.
05. La otra opción es trocear la tableta de chocolate con un buen cuchillo en trozos similares y congelarlos una media hora para luego introducirlos en la masa de cookie y directo al horno. Es importante que el polvo que puede soltarse a la hora de cortar no lo uséis para las galletas.

PREPARACIÓN DE LAS GALLETAS (COOKIES) DE WENDY:

Una vez que ya tenemos en el congelador los trozos o gotas de chocolate vamos con la masa de las galletas.

01. Lo primero de todo es precalentar el horno a unos 150°, es importante porque la masa es muy fácil y rápida y según tengamos todo mezclado va al horno.
02. Añadimos en un bol grande un huevo, la leche, la cucharada de esencia de vainilla, el pellizco de sal y el azúcar. Tengo que aclarar que he seguido la receta tal como hace Wendy y queda un poco dulce, la próxima vez las haré con 200 g de azúcar. Mezclamos todo bien con la batidora, ella lo hace a mano pero así es más rápido.
03. Derretimos la mantequilla en el micro durante 2 minutos a temperatura media. Incorporamos la mantequilla a la mezcla anterior y añadimos la harina, la levadura en polvo y el bicarbonato. Volvemos a batir todo hasta que quede una mezcla tipo puré.
04. Una vez lista la masa introducimos los chips de chocolate congelados. Preparamos la bandeja del horno con papel vegetal o sulfurizado. Y con 2 cucharas, dado que la masa es bastante pringosa, vamos haciendo pequeñas porciones o bolas que depositamos en la bandeja (con suficiente espacio para que cuando se hagan no se peguen unas a las otras, unos 5 cm son suficientes).
05. Horneamos durante 15 minutos a 170 ° en la bandeja del medio con aire arriba y abajo. Tal como os comenté todo depende del horno de cada uno, en alguno serán 14 minutos en otros 18. Se ve perfectamente cuando están listas porque van cogiendo color dorado galleta. Salen 2 hornadas de 12, unas 24 galletas.
06. Sacamos del horno, desmoldamos y dejamos que se enfríen y endurezcan. No vaya a ser que os queméis la lengua :)

Guardamos en un recipiente hermético para que no se ablanden y están de vicio, para repetir.

CURIOSIDADES:

¿Qué es el papel vegetal de cocina o papel sulfurizado? Es un producto de uso en la cocina muy práctico, tanto para conservar alimentos como para hornear. Está tratado químicamente para que resista altas temperaturas (hasta 220° C), sea resistente a la humedad e impermeable con las grasas, no se desintegra ni siquiera en agua hirviendo.

¿Dónde encontrarlo? En cualquier gran superficie o supermercado. En tiendas especializadas en repostería y hasta en la tiendas de los chinos (el último lo compré en uno de ellos debajo de mi casa). Y os salvará de muchos apuros a la hora de desmoldar un bizcocho.