

biscocho de
CHOCOLATE
para tartas



Ingredientes para 2 moldes de 23 cm de diámetro:

230 gr de harina

114 gr de cacao en polvo 0% M.G.

1 1/2 cucharaditas de bicarbonato

3 cucharaditas de levadura química

290 gr de mantequilla con sal a temperatura ambiente*

180 gr de azúcar moreno

224 gr de azúcar blanco

6 huevos L

120 gr de chocolate negro

280 gr de buttermilk**

280 gr de agua hirviendo

*puede añadir una pizca de sal a la preparación si tienes mantequilla sin sal

** si no tienes buttermilk puedes sustituirla por 250 gr de leche con 30 gr de zumo de limón, deja reposar 15 minutos y listo!

Preparación:

Derretimos el chocolate y lo dejamos templar.

En un bol mezclamos los ingredientes sólidos: harina, bicarbonato, levadura química y cacao, los tamizamos y reservamos.

Batimos la mantequilla junto con los dos tipos de azúcar hasta que tengamos una masa homogénea. Añadimos los huevos uno a uno, hasta que no se ha integrado el primero no incorporamos el siguiente.

A continuación, añadimos el chocolate fundido.

Añadimos 1/3 de ingredientes sólidos y mezclamos.

Añadimos la mitad de la buttermilk, mezclamos.

Repetimos la operación terminando con el último tercio de ingredientes sólidos.

Para finalizar añadimos el agua hirviendo.

Engrasamos nuestros moldes y vertemos la mitad de la masa en cada uno de ellos.

Horneamos a 175° (yo con aire) durante 40-45 minutos.

[Con las zarpas en la masa](#)