Receta de Pastel de Chocolate casero

16 Oct 2020

Hola a tod@s, de nuevo tenemos el fin de semana por delante, y como siempre os dejo la receta de este rico **Pastel de Chocolate Casero,** para que lo hagáis de postre, os puedo asegurar que queda **Exquisito** y os va a encantar, sobre todo a l@s amantes del **Chocolate.**

Ingredientes

- Huevos (cinco)
- Azúcar (seis cucharadas)
- Aceite de girasol (seis cucharadas)
- Leche entera (seis cucharadas)
- Agua (seis cucharadas)
- Harina (seis cucharadas)
- Cacao en polvo (dos cucharadas)
- Levadura (un sobre)
- Nata líquida (500 ml)
- Chocolate o cacao a la taza (300 grs)
- **Para el almíbar de azúcar:**
- Agua (250 ml)
- Azúcar (cinco cucharadas)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180º
2. Poner en un bol los huevos con las claras y el azúcar y batir bien durante unos minutos
3. Añadir el aceite, el agua y la leche y volver a batir
4. Echar la harina, el cacao y la levadura y volver a batir, terminar de remover con una espátula haciendo movimientos envolventes
5. Volcar en un molde de cristal apto para horno y meterlo en la bandeja en el centro unos 20 minutos, hacer la prueba del palillo
6. Calentar el agua y deshacer el azúcar sin que llegue a hervir
7. Rociar por encima todo el bizcocho una vez hecho y dejar un ratito que se esponje
8. Poner a calentar la nata en un cazo y deshacer el cacao, o la tableta de chocolate, en ella a fuego bajo
9. Volcar sobre el pastel y meter en el frigorífico, mejor de un día para otro
10. Servir fresquito y si queréis con un poco de nata montada y…buen provecho!!!