

Bizcocho marmoleado de calabaza y chocolate

Ingrédients

- 55g de aceite neutro
- 110g de azúcar muscovado o de azúcar moreno
- 125g de azúcar de caña
- 2 huevos
- 60g de leche entera
- 210g de puré de calabaza
- 180g de harina
- 5g de levadura química
- 3g de bicarbonato
- 3g de canela en polvo
- 5g de especias para calabaza
- 20g de cacao en polvo + 35g de leche entera

Préparation

1. Después de la tarta de calabaza, aquí estoy de nuevo con (obviamente) un bizcocho de temporada, un marmoleado de calabaza & chocolate bien colorido, especiado y delicioso.
2. La receta es súper simple y el bizcocho se mantiene bien esponjoso durante varios días.
3. ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
4. He utilizado el chocolate Oriado y el cacao en polvo de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. Tiempo de preparación: 30 minutos + 1h de cocción
Para un bizcocho de 20cm: Ingredientes : de aceite neutro de azúcar muscovado o de azúcar moreno de azúcar de caña 2 huevos de leche entera de puré de calabaza de harina de levadura química de bicarbonato de canela en polvo de especias para calabaza de cacao en polvo + de leche entera Algunas chispas de chocolate (opcional) Receta : Mezcla el aceite con los azúcares, luego añade los huevos, la leche y la harina.
6. Incorpora la harina, la levadura, el bicarbonato y las especias.
7. Mezcla bien.
8. Toma de masa.
9. Añade el cacao en polvo tamizado y la leche.
10. Coloca las masas en alternancia en un molde para bizcocho engrasado/enharinado o bien forrado con papel sulfurizado (hice 3 capas de masa de calabaza & 2 capas de masa de chocolate).
11. Hornea durante 1h a 1h10 de cocción (según tu horno) en el horno precalentado a 160°C.
12. Desmolda el bizcocho y luego envuélvelo en film transparente para que mantenga toda su esponjosidad al enfriarse.
13. Cuando se haya enfriado, puedes glasearlo si lo deseas; en ese caso, mezcla de chocolate negro derretido suavemente con de aceite neutro y vierte el glaseado sobre el bizcocho colocado sobre una rejilla.
14. ¡Deja cristalizar antes de disfrutar!