

BIZCOITO NORMAL CON CHOCOCLATE CON LEITE

INGREDIENTES:

- 170 gr de chocolate “Nestle Postre Leite”
- 100 gr de mantequilla (+ unha pouca para untar o molde)
- 5 hovos
- 70 gr de sucre “glass”
- 140 gr de fariña (+unha pouca para o molde)
- 1 sobre de sucre de vainilla

ELABORACIÓN:

- Precalentar o forno a 180°.
- Partir o chocolate en anacos pequenos e derretilo no microondas 5 min a 500W con 2 culleradas de auga.
- Separar as xemas das claras e bater as xemas co sucre ata que a mixtura colla cor blanquecina.
- Engadir a mantequilla derretida e a fariña peneirada. Agregar as claras montadas a punto de neve forte cunha pizca de sal.
- Separar a masa en “dúas partes”, agregar o chocolate derretido a unha das partes e o sucre de vainilla á outra.
- Verter ámbalas dúas masas de forma alterna nun molde alongado previamente engrazado con mantequilla.
- Cunha culler botamos a masa para facer as tortiñas. Deizamos de 1 a 2 minutos ata que a masa esté dourada e volteamos cunha espátula e deizamos que se dore outro minuto.
- Repetimos a operación cantas veces sexan necesarias.
- O tamaño da tortiña é a túa elección.
- Servimos as tortiñas americanas con chocolate líquido, nata montada e mermelada.