

BESCUIT DE XOCOLATA

(Alfarería Rosa)

175 gr de xocolata de cobertura

180 gr de sucre

150 gr de mantega

75 gr de farina

4 ous

1 sobre de llevat Royal

Nata per decorar (aprox. 400 ml. amb unes 3 cullerades soperes de sucre)

Xocolata ratllada per decorar

Desfer la xocolata amb la mantega (al bany maria o al microones, vigilant que no es cremi. Cal anar remenant-ho) i barrejar-ho bé.

Batre els rovells amb el sucre fins que prengui un aspecte cremós. Afegir la xocolata.

Tamisar la farina 3 vegades i afegir-la. Tamisar el llevat. Afegir-lo a la mescla de xocolata remenant ràpidament amb moviments envolvents i suaus.

Batre les clares a punt de neu. Afegir-les i continuar remenant suaument amb moviments envolvents, procurant que es baixin el menys possible.

Untar el motlle (per a unes 6/8 persones) amb mantega i farina i bolcar la mescla que haurà quedat bastant espessa. Coure-ho al forn pre-escalfat a 200° i deixar-ho 30 minuts. Comprovar el punt de cuit punxant amb un escuradents el centre. Pot sortir una mica tacat, però sense trossets de la massa.

Deixar refredar sobre una reixeta, donar-li la volta i llest per a decorar.