



BIZCOCHO DE CHOCOLATE AL RON

Ingredientes:

Bizcocho:

- ☐ 40 g de cacao en polvo
- ☐ 175 ml de café caliente
- ☐ 100 ml de aceite de oliva suave
- ☐ 75 g de mantequilla fundida y tibia
- ☐ 3 huevos L
- ☐ 300 g de harina de repostería
- ☐ Una pizca de sal
- ☐ 200 g de azúcar moreno
- ☐ 1/2 cucharadita de bicarbonato
- ☐ 50 g de pasas
- ☐ 50 ml de ron

Sirope:

- ☐ 150 ml de agua
- ☐ 100 g de azúcar
- ☐ 50 ml de ron

Elaboración:

1. Precalentar el horno a 180°.
2. Cubre las pasas con 50 ml de ron y deja reposar toda la noche.
3. Mezcla el cacao en polvo con el café.
4. Añade el aceite, la mantequilla y los huevos, mezclando para integrar todo bien.



5. Tamizar la harina en un bol y añadir la sal, el bicarbonato, el azúcar vainillado y el azúcar moreno. Mezclar.
6. Formar un hueco en la harina y verter la mezcla de café.
7. Añadir las pasas remojadas con el ron y mezclar hasta que esté todo bien integrado.
8. Verter en un molde rectangular forrado con papel de horno y hornear 65 minutos.
9. Dejar reposar dentro del horno con la puerta entreabierta 10 minutos más.
10. Pon el agua en un cazo, añade el azúcar y remueve para disolver.
11. Lleva a ebullición y deja hervir 5 minutos para que espese ligeramente. Deja enfriar y añade el ron.
12. Retira el bizcocho del horno, pínchalo con una brocheta de madera y vierte por encima el sirope.
13. Deja que lo absorba completamente, desmolda y deja enfriar en una rejilla.