Bizcocho de chocolate con cobertura.

Ingredientes:

- 150 gr de chocolate Nestlé postres (6 barras).
- 125 gr de azúcar.
- 125 gr de margarina Flora con aceite de oliva.
- 4 huevos.
- 200 gr de harina de maíz Procelic.
- 1 cucharadita de bicarbonato.
- 1 sobre de levadura.

Para la cobertura:

- 100 gr chocolate.
- 100 ml de la leche que tomemos (soja, arroz, avena,…)
- 50 gr margarina Flora.

Fundir el chocolate en 100 cc. de agua caliente o en un recipiente al baño María.

Añade el azúcar y bate hasta que quede bien mezclada, a continuación añade la margarina y las 4 yemas y bate de nuevo. Después se incorporan las claras a punto de nieve y por último la harina, el bicarbonato y la levadura.

Vierte esta masa en un molde untado de margarina y meter en el horno precalentado a 200º y bajar a 180º. Tenerlo allí 30-35 minutos. Pinchar con una aguja y comprobar que salga limpia.

Cobertura:

Calentar la leche hasta que empiece a hervir y fuera del fuego añadir el chocolate troceado y la margarina. Mezclarlo bien hasta obtener una mezcla homogénea. Cubrir el bizcocho y dejar en el frigorífico hasta que la cobertura se haya endurecido.