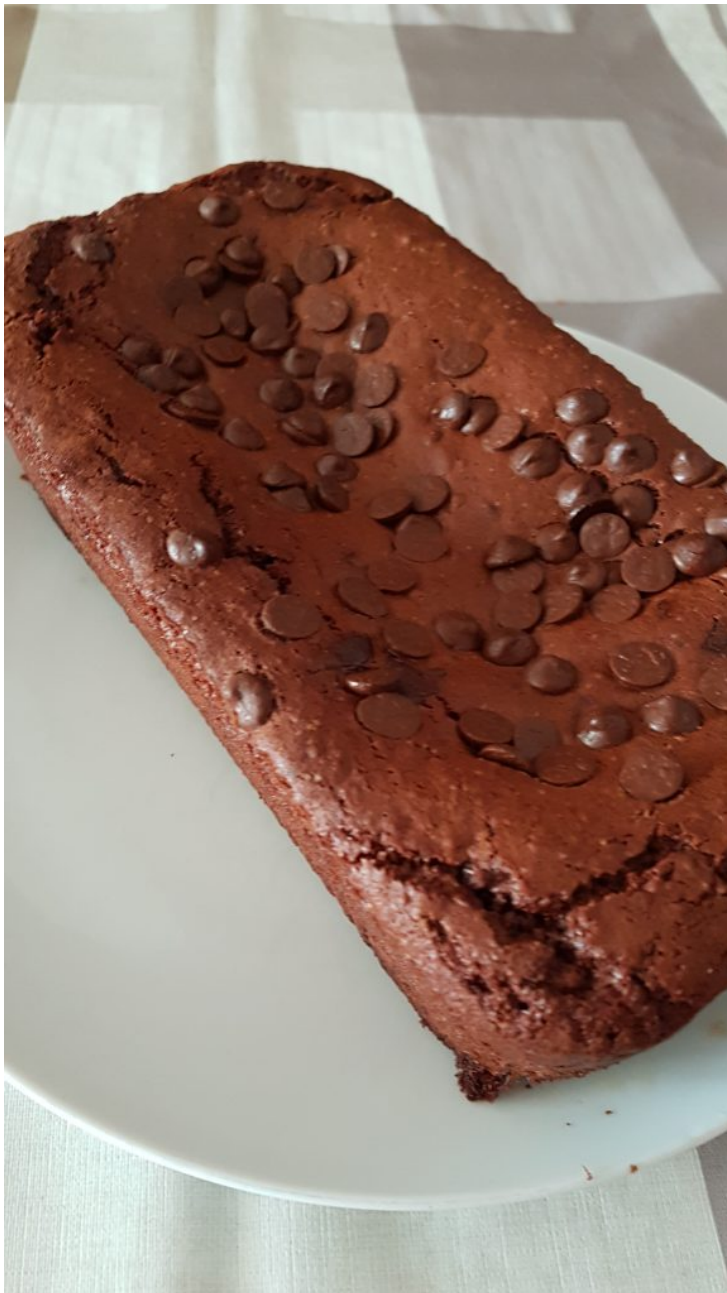


BIZCOCHO DE HELADO DE CHOCOLATE



Este bizcocho ha sido un descubrimiento, con solo prácticamente dos elementos, tendremos un bizcocho muy jugoso y apetitoso. Lo descubrí en el blog Rincon de Bea y me llamó mucha la atención, por su sencillez y el resultado final.

Aunque utilizar un helado de chocolate para hacer un bizcocho no gustó mucho a los de casa, que son adictos al helado de chocolate, no entendían que no les dejara tocar su helado favorito, cuando vieron el resultado quedaron encantados.

En esta ocasión he utilizado el helado de chocolate, pero será interesante probar con otros sabores, por ejemplo vainilla o nata, creo que el resultado sería igual de bueno, tendremos que probar.

De momento nos centramos con el ICE CREAM BREAD, nombre original de la receta.

Su preparación es tan fácil, que no necesitas ni utensilios complicados , ni robots, ni moldes especiales (yo he utilizado uno de los que venden en el Mercadona de aluminio de usar y tirar)

Ingredientes: (Molde rectangular de 25x13)



]

- 500gr de helado de chocolate
- 175 gr. de harina bicochona (con levadura incorporada)
- 30 gr. azúcar (opcional)

Preparación:

- Dejamos el helado que se derrita a temperatura ambiente durante 30-40 minutos.
- Precalentamos el horno a 180° y preparamos el molde para su relleno, por lo que lo engrasamos un poco con mantequilla y le colocamos una tira de papel de hornear, para facilitar su desmolde. Si tenéis el spray especial lo podéis utilizar en vez de la mantequilla.
- En un bol bien amplio vamos a tamizar la harina y también el azúcar si lo utilizáis. Os digo que es opcional dependiendo de vuestros gustos, tened en cuenta que el helado ya tiene azúcar por lo que a los chocolateros no necesitarán que pongamos más azúcar a nuestro bizcocho.
- A continuación, con el helado derretido, lo mezclamos con una espátula junto con la harina, hasta que todo esté bien integrado y no queden grumos de harina.



- Ya podemos colocar la mezcla en nuestro molde que tenemos preparado, alisamos bien toda la superficie, y listo para introducir en el horno.

- La cocción será de 40-50 minutos, pero como siempre digo, ir comprobando su punto, con la ayuda de una brocheta que pincharéis y en cuanto salga limpia, vuestro bizcocho estará listo.
- Sacamos del horno y dejamos enfriar sobre la rejilla durante 15 minutos antes de desmoldar, y luego se deja enfriar totalmente sobre la rejilla.

Ya tenéis vuestro bizcocho listo, en un santiamén, y veréis lo jugoso que está, sólo falta que lo acompañéis de un buen vino dulce como hice yo.



Aprovechad ese helado que tenéis abandonado en vuestro congelador y ya no apetece (cosa que no pasa en casa, el helado dura menos que un caramelo a la puerta de un colegio, je je) y preparad este sabroso bizcocho.

Atención:

Como veis mi bizcocho se ha hundido un poco por el centro, ha sido porque fui muy curiosa y por hacer una foto, abrí el horno antes de tiempo, pero está igual de bueno, ehhehe.

También le añadí unos chips de chocolate, vosotros podéis añadir lo que más os apetezca, son para decorar.

