

La receta perfecta para hacer un pastel de chocolate de tres capas

07/02/2024



Este pastel de chocolate es una tentación en capas. Con una masa suave e intensamente chocolatosa, intercalada con un delicioso brigadeiro cremoso y finalizado con una generosa cobertura de brigadeiro derretido, es una verdadera celebración para los amantes del chocolate. Servido frío, cada bocado de este pastel es una explosión de sabores y texturas, convirtiéndolo en una elección irresistible para cualquier ocasión especial.

Ingredientes:

Masa del pastel de chocolate:

- 2 tazas de harina de trigo
- 1 taza de cacao en polvo
- 1 cucharadita de levadura en polvo

- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 tazas de azúcar
- 3 huevos
- 1 taza de leche
- 1/2 taza de aceite vegetal
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 1 taza de agua caliente

Brigadeiro de capas y cobertura:

- 3 latas de leche condensada
- 9 cucharadas de cacao en polvo
- 3 cucharadas de mantequilla sin sal

Instrucciones:

Masa del pastel de chocolate:

1. Precalienta el horno a 180°C. Engrasa y enharina tres moldes de aproximadamente 20-23 cm de diámetro.
2. En un tazón grande, tamiza la harina, el cacao en polvo, la levadura, el bicarbonato y la sal. Mezcla bien y reserva.
3. En otro tazón grande, bate el azúcar y los huevos hasta obtener una mezcla clara y esponjosa.
4. Agrega la leche, el aceite y la vainilla a la mezcla de huevos y azúcar, y bate hasta que esté homogéneo.
5. Poco a poco, agrega los ingredientes secos a la mezcla líquida, alternando con el agua caliente. Mezcla hasta obtener una masa homogénea.
6. Reparte la masa entre los tres moldes preparados y lleva al horno durante aproximadamente 25-30 minutos, o hasta que al insertar un palillo en el centro, este salga limpio.

7. Retira del horno y deja enfriar completamente antes de desmoldar.

Brigadeiro de capas y cobertura:

1. En una cacerola, mezcla la leche condensada, el cacao en polvo y la mantequilla.
2. Cocina a fuego medio, revolviendo constantemente para evitar que se pegue en el fondo de la cacerola, hasta que la mezcla comience a desprenderse del fondo y alcance el punto de brigadeiro suave. Esto tomará alrededor de 10-15 minutos.
3. Reserva una cantidad suficiente de este brigadeiro para las capas del pastel.
4. Con el resto del brigadeiro, úsalo para armar las capas entre los pasteles ya fríos. Coloca una capa generosa de brigadeiro entre cada pastel.
5. Después de armar el pastel con las capas de brigadeiro, cubre toda la superficie y los laterales del pastel con el resto del brigadeiro, extendiéndolo de manera uniforme.
6. Lleva el pastel al refrigerador para que la cobertura de brigadeiro se endurezca.
7. ¡Cuando esté frío, tu pastel de chocolate con capas de brigadeiro estará listo para ser disfrutado!



Fuente: www.culinaryrecipes.top