

COCA CON MAHONESA



Tiempo de preparación: 30

Tiempo de cocinado: 30

Preparación

1. Preparar la mahonesa: separar la yema del huevo (el huevo debe estar a temperatura ambiente). En un mortero añadir la yema, una pizca de sal y unas gotas de limón o vinagre e ir removiendo sin parar añadiendo poco a poco el aceite hasta que todos los ingredientes se hayan emulsionado hasta obtener la textura de mahonesa.
2. Mezclar la mahonesa con el agua y luego añadir el azúcar, la harina y levadura en polvo, remover toda la masa hasta conseguir una textura consistente.
3. Precalentar el horno arriba y abajo 180°.
4. Una vez tenemos toda la mezcla hecha ponerla dentro de un molde forrado con papel de horno, tirar la mitad de la masa y rallar una tableta de chocolate (cantidad al gusto) o, añadir pipetas de chocolate. Posteriormente terminar de poner el resto de la masa y añadir más ralladura de chocolate si es de su gusto.
5. Poner el molde en el horno 30-40m.
6. Dejar enfriar y añadir por encima crema de chocolate y hojas hierba buena para decorar.

Ingredientes utilizados en esta receta: 250ml agua, 250gr mahonesa casera (o de bote), 200gr azúcar, 360gr harina de trigo, 1 sobre de levadura y pipetas de chocolate.