



# Bizcocho de chocolate y almendras

Receta exclusiva de Juan Llorca  
para nuestros clientes

JUAN  LLORCA

 Catalana  
Occidente  
Seguros





## Bizcocho de chocolate y almendras

1h 15min  8x 

### Ingredientes

- 100 g de harina de almendras.
- 150 g de pasta de dátil.
- 150 g de harina de trigo integral.
- 1 cucharada sobera de cacao en polvo.
- 1 cucharadita de café de levadura en polvo.
- 1 cucharadita de café de bicarbonato.
- 2 cucharadas soberas de vinagre de manzana.
- 250 ml de bebida de soja.
- 40 g de chocolate 75% sin azúcar.
- 50 ml aceite de oliva virgen extra (AOVE).
- Una pizca de sal.
- 60 g de frutos rojos para decorar.

### Ingredientes para el relleno

- 200 g de nata para montar.
- 80 g de cacao en polvo.
- 50 g eritritol (edulcorante).

### Elaboración

1. Precalentamos el horno a 180 °C.
2. En un bol, mezclamos la harina de trigo con el cacao en polvo, una pizca de sal, la harina de almendras, la levadura en polvo y el bicarbonato.
3. En otro recipiente, incorporamos la bebida de soja con la pasta de dátil, el AOVE, el vinagre de manzana y lo mezclamos bien. Añadimos esta mixtura al bol donde tenemos el resto de ingredientes y, con la ayuda de una lengua de silicona, mezclamos hasta que quede una masa fina y sin grumos. Después, picamos el chocolate con un cuchillo, lo incorporamos a la masa y volvemos a mezclar.
4. Engrasamos el molde del bizcocho con AOVE o aceite de coco. Vertemos la masa en él y lo llenamos hasta la mitad, y horneamos durante unos 45 minutos, aproximadamente. Comprobamos con un palillo que el bizcocho está bien cocido antes de sacarlo del horno y reservamos.
5. Para el relleno, agregamos en un recipiente la nata para montar, el cacao en polvo y el eritritol, y batimos hasta lograr una consistencia firme.
6. Por último, rellenamos el bizcocho, decoramos con los frutos rojos y servimos.