

22.- Pastís de xocolata al microones

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/pastis%20de%20xocolata.html>

La meva mare feia un pastís de xocolata molt bo i jo vaig agafar el costum de fer-lo pels aniversaris de les meves filles. Elles s'han anat fent grans però continuen demanant el pastís. Però quan una d'elles va estar vivint a l'estranger no podia fer el pastís perquè no trobava els mateixos ingredients, i a més, no tenia forn a casa. Així doncs, per tal de que ella pogués menjar un pastís de xocolata el dia del seu aniversari, em vaig inventar aquesta recepta, buscant que tingués la textura i el gust de l'original de l'àvia. El resultat no és exactament el mateix però déu ni do! S'hi assembla força i a més, el pots fer en 10 min. Jo faig servir un motllo de silicona alt de Lékué però es pot fer servir qualsevol recipient apte pel microones que es pugui tapar.

Ingredients

75 g de farina
75 g de sucre
75 g de mantega
75 g de xocolata negra de 70% de cacau
2 ous grans o tres de petits
6 cullerades soperes d'aigua
1 sobre de llevat Royal

Elaboració

Es trossegueu la xocolata i la mantega i es posen al motllo de silicona. S'escalfa uns quants segons al microones fins que es fonguin. Es deixa refredar i es van afegint els altres ingredients tot remenant bé. Primer el sucre, després els ous, la farina, el llevat i les 6 cullerades d'aigua.

Es tanca el recipient Lékué i es posa al microones a potència màxima. Jo el deixo durant 3 min i mig però aquest temps pot variar en funció del microones. És convenient no passar-se de temps de cocció perquè llavors queda massa sec. Per tant, és millor posar 3 min i mirar si està cuit utilitzant un escuradents. Si l'escuradents surt net quan el claveu al pastís, vol dir que està cuit; si surt humit, llavors heu de posar el pastís a coure una altra vegada un min més.

Un cop cuit, obriu el recipient i poseu paper de cuina per les vores per tal d'absorbir l'aigua que s'ha evaporat durant la cocció i s'ha condensat a les vores del motllo i a la tapa. Així evitarem que les vores del pastís quedin estobades. Al cap d'una estona, traieu el paper i deixeu refredar el pastís abans de posar-lo en una placa.

Molt sovint, quan el tombem a la placa, observem que la superfície no queda del tot polida. Per millorar la presentació, podeu posar-hi unes quantes nous esmicolades o bé cobrir-lo amb una capa de xocolata.