



## Chocolate Pound Cake

### INGREDIENTES:

125 gr. de mantequilla a temperatura ambiente y 120 aceite oliva suave  
175 gr. de azúcar  
200 gr. de harina  
70 gr. de cacao en polvo (Valor)  
4 huevos  
1 cdta. de levadura  
10 grs de aroma de vainilla  
10 grs de aroma de naranja (o del cítrico que tengais)  
1 cdta. de sal

### PARA LA DECORACIÓN:

Azucar glass o 150 grs de Chocolate intenso y 150 grs de nata para montar.  
Cualquier plantilla que tengais

En el vaso de la Thermomix ponemos la mantequilla junto con el azúcar y mezclamos hasta que adquiera una textura blanca y esponjosa.. Velocidad 3, Temperatura 37° y tiempo "a ojo". Si no quereis ponerle temperatura, podeis hacerlo sin ella, pero yo os aconsejo hacerlo, porque 37° es únicamente para "templar" los ingrediente, y ayuda mucho a conseguir que todo compacte bien, e incluso si algun trozo de mantequilla ha quedado sin mezclar, esto le ayudará bastante a derretirlo y que una al resto de la masa.

Seguidamente vamos añadiendo las yemas uno a uno hasta que veamos por el bocal que van incorporándose bien a la mezcla anterior. Continuamos con la misma temperatura 37° y velocidad 3- 3 y medio.  
A continuación añadimos el aroma de vainilla y naranja, el aceite, el cacao en polvo y la sal. Mezclamos hasta que todo quede uniforme y bien y por último añadimos la ralladura de naranja. Añadimos la harina tamizada junto a la chocolate

Para terminar iremos añadiendo a mano las claras, previamente montadas, y con ayuda de una espátula de silicona iremos dando vueltas sin rallar las paredes del vaso de la Thermomix.

Engrasamos el molde que vayamos a utilizar (yo lo hago con mantequilla) y lo rellenamos tres cuartas partes de su capacidad, no más para que no se salga en exceso. Lo introducimos en el horno, precalentado a 180, y lo dejamos hornear durante unos 45 minutos aproximadamente.

Ya sabeis que el tiempo depende mucho de cada horno. Y que es una estimación aproximada. Yo os aconsejo que no os despisteis en la fase del "horneado" y que vayais a echarle un ojo de vez en cuando.