

Receta de Bizcocho de Chocolate Fácil

Ingredientes

- Huevos: 3 unidades
- Leche: 4 cucharadas
- Harina: 250 gramos
- Mantequilla a temperatura ambiente: 200 gramos
- Azúcar: 200 gramos
- Levadura en polvo: 1 sobre
- Azúcar vainillado (opcional): 1 cucharadita
- Cacao en polvo: 50 gramos



Preparación

- Se baten los huevos junto con la leche hasta obtener una mezcla líquida y blanquecina
- Se añade la harina y la mantequilla a temperatura ambiente y se mezcla todo procurando que no queden grumos
- Se añade también el azúcar, el azúcar vainillado, la levadura y el cacao en polvo y se mezcla todo nuevamente hasta obtener una masa cremosa y homogénea
- Se unta un molde con mantequilla y se espolvorea con harina para que no se pegue la masa del pastel
- Se vierte la mezcla dentro del molde y se introduce en el horno previamente calentado a 180 grados
- Se deja cocer durante unos 30 minutos hasta que, al pinchar la masa con un cuchillo, éste salga limpio
- Una vez cocido se retira del horno y se deja enfriar a temperatura ambiente y ya estará listo para servir o bien para rellenar con nata, crema, mermelada o lo que se desee

On egin!