



Bizcocho de chocolate

Bizcocho de chocolate

[Mas recetas Bizcochos en http://www.recetasypostres.net/bizcochos/13.php](http://www.recetasypostres.net/bizcochos/13.php)

Ingredientes:

3 huevos, 25gr. de cacao en polvo, 150gr. de harina, 150gr. de azúcar, 75gr. de mantequilla, 1/4 litro de leche y 20gr. de levadura en polvo.

Pasos a seguir:

- 1) En un recipiente, se echa la mantequilla y el azúcar y se mezclan bien hasta formar una pasta cremosa.
- 2) Ir añadiendo los huevos uno a uno y batiendo bien.
- 3) Añadir el cacao diluido en leche, la harina mezclada con la levadura y batir todo bien.
- 4) Engrasar un molde con mantequilla, verter la mezcla y llevarlo al horno a 160° durante 30 minutos, aproximadamente.
- 5) Retirar del horno, dejar enfriar, desmoldar, adornar con azúcar glas o nata (si se desea) y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/bizcochos/bizcocho-de-chocolate-67.php>