Bizcocho de chocolate

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mª Jesus Garcia

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Utilizar como medida el envase de un yogurt

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 3 huevos
- 2 medidas de azucar
- 1/2 medida de aceite
- 1 medida de leche
- 2 medidas de harina
- 1 medida de maizena
- 1 y 1/2 medida de cacao o colacao
- 1 sobre de levadura
- Un poco de harina y de aceite

Preparación:

Paso 1

En un bol batimos los huevos con el azúcar, cuando ya estén bien mezclados añadiremos la leche y el aceite batiendo todo. En un bol aparte pondremos un colador fino encina del bol e iremos mezclando la harina, la maizena, la levadura y el cacao y tamizando. Uniremos está mezcla con la primera batiéndola constantemente para hacer una pasta homogénea. Se recomienda usar la batidora eléctrica. Untamos de aceite el molde en el que vayamos a cocinar el bizcocho y lo espolvorearemos con una ligera capa de harina. Volcamos la mezcla sobre el molde y la introduciremos en el horno pre-calentado a 180º durante 45 minutos. Para saber si está hecho meter un palillo y si sale limpio está hecho.