

**Creador:** Magda **Recetizador:** Pilar Concha Me



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

Yo en vez de extracto de vainilla he utilizado a veces azúcar avainillado, 2 cucharaditas, ¡riquísimo!

## Descripción:

Rico Bizcocho de choco al microondas, solo 5 minutos... Es ideal para hacer con niños!!!!

## Ingredientes para 1 persona :

- 4 cucharadas de Harina yo puse bizcochona
- 4 cucharadas de Azúcar
- 2 cucharadas de Cacao Cola cao
- 1 Huevos
- 3 cucharadas de Leche
- 3 cucharadas de Aceite
- 1/4 de taza de Pepitas de chocolate
- Extracto de vainilla

## Preparación:

### Paso 1

Agregar todos los ingredientes secos y mezclar----> la harina, el azúcar y el cacao.

### Paso 2

Añadir el huevo y mezclar a la mezcla anterior.

### Paso 3

Echar la leche y el aceite a la mezcla anterior y mezclar bien.

### Paso 4

Añadir las pepitas a lo anterior y la vainilla.

### **Paso 5**

*Poner en un bol apto para microondas, yo suelo utilizar moldes de silicona divertidos... no llenar hasta arriba porque la mezcla sube.*

### **Paso 6**

*Poner el bol en el microondas 2 minutos, sacar pinchar con un palillo y si sale manchado ir metiendolo en intervalos de 10 segundos.*

### **Paso 7**

*Dejar enfriar y a comer!!!!*