

# Bizcocho de vino tinto con trocitos de chocolate



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Diana1979



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

En lugar de vino tinto yo he añadido Sanson

## Descripción:

Delicioso bizcocho de chocolate

## Ingredientes para 6 personas :

- 165g de Mantequilla
- 150g de Azúcar
- 3 Huevos
- 165g de Harina con levadura
- 15g de Cacao puro en polvo
- 1 pizca de Canela
- 1 pizca de Sal
- 50g de Trocitos de chocolate
- 65g de Vino tinto

## Preparación:

### Paso 1

Engrasamos con mantequilla un molde redondo de unos 20 cm de diámetro y precalentamos el horno a 180°C con calor arriba y abajo.

### Paso 2

Batimos con unas varillas la mantequilla un poco derretida con el azúcar hasta conseguir una mezcla homogénea. Después añadimos de uno en uno los huevos sin parar de batir.

### Paso 3

Tamizamos y mezclamos los ingredientes en polvo; la harina, el cacao, la canela y la sal. Y echamos a la mezcla anterior poco a poco alternándola con chorrillos de vino. Removemos bien y añadimos los trocitos de chocolate.

*Yo no tenía pepitas y corte un poco de chocolate con leche en trocitos pequeños y quedo muy bien.*

#### **Paso 4**

*Vertemos en el molde, introducimos en el horno y dejamos cocer unos 35 minutos o hasta que comprobemos con una aguja que el bizcocho esta hecho por dentro.*