

# BIZCOCHO DE CHOCOLATE AL MICROONDAS



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

**Creador:** Toque de Belén **Recetizador:** Juani garcía



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Se le añade chocolate caliente por encima y esta exquisito

## Descripción:

La verdad es que este bizcocho queda de lo mas esponjoso y se hace en unos minutos, su sabor delicioso Las medidas son con una vaso normal de agua bueno uno de nocilla.

## Ingredientes para 8 personas :

- - 1 vaso agua
- - 1 vaso de leche
- 1 vaso de azúcar
- 1 vaso de Colacao
- 1/2 vaso de aceite
- 2 vasos de harina de reposteria
- 4 huevos
- 1 sobre de levedura

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARACIÓN:** Se baten los huevos con el azúcar hasta que este cremoso y doble su volumen se va añadiendo todos los ingredientes y por ultimo añadimos la harina con movimientos envolventes y tamizada y se pone en un molde de silicona engrasado y se mete al microondas 9 minutos a máxima potencia se deja después reposar 5 minutos. dentro del microondas y se saca de deja enfriar y se desmolda. Cuidado que sube mucho a si que no lo llenéis.