BIZCOCHO DE CHOCOLATE AL MICROONDAS

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

Creador: Toque de Belén **Recetizador:** Tere Hada

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 encina 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.