

BIZCOCHO DE CHOCOLATE AL MICROONDAS



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

Creador: Toque de Belén **Recetizador:** Maria Gallén



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 más esponjoso y se hace en unos minutos, su sabor delicioso. Las medidas son con un 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 repostería
- 4 huevos
- 1 sobre de levadura

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 último 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.