Bizcochitos de chocolate con frutos del bosque

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

Creador: Beatriz BO **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Para los bizcochitos he utilizado una receta de bizcocho, súper esponjoso y jugosito que vi en Cocina Bloguera y que me encantó. Además, es facilísimo de preparar y se puede hacer a mano, sin batidora eléctrica. Encima, no lleva huevo y si es para algún intolerante a la lactosa, no tenéis más que sustituir la leche por leche sin lactosa.

Ingredientes para 6 personas :

- 400 gr de Harina normal o repostería
- 350 gr de Azúcar
- 1 sobre de Levadura
- 2 cucharaditas de Bicarbonato
- 1/4 litro de leche
- 1/4 litro de Agua
- 180 ml de Aceite de girasol
- 80 gr de Cacao en polvo sin azúcar Valor
- Mermelada de frutos del bosque

Preparación:

Paso 1

En un bol, ponemos todos los ingredientes secos: harina, levadura y bicarbonato, mejor tamizados, y el azúcar. Mezclamos bien. En otro bol, mezclamos los líquidos: leche, agua y aceite. Poco a poco, con ayuda de una cuchara, vamos agregando la mezcla de harina a la de los líquidos, mezclando bien con unas varillas de mano. Cuando esté toso bien mezclado, echamos el cacao (que no me olvidé de él, jajaja) y removemos hasta que tengamos una mezcla homogénea. Engrasamos los moldes o molde que vayamos a emplear, según si queremos un solo bizcocho o varios pequeñitos, como en mi caso, y vertemos la mezcla. Yo he usado unos moldecitos que dejan un hueco en el centro para poderlo rellenar y otros de mini bund y rosas. Metemos en el horno,

precalentado a 200º y horneamos unos 35 minutos, hasta que, al pinchar con un palillo, salga limpio (en mi caso estaban en 30 minutos). Sacamos y dejamos enfriar sobre una rejilla. Una vez fríos, los que tienen el huequito, los rellené de mermelada de frutos del bosque y, los otros, los espolvoreé con azúcar glass. Ricos, ricos!!!!