Bizcocho de Chocolate sin Lactosa

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

Creador: La oveja negra **Recetizador:** Isabel Lorenzo



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

El truco de esta receta:
Añadir a la mezcla frotos secos picados.

Descripción:

Las medidas de esta receta se toman con el bote de yogur vacio. De esta forma 1 medida de azúcar se corresponde con un bote de yogur lleno de azúcar.

Ingredientes para 6 personas :

- 1 Yogur sin Lactosa Kaiku
- 1 cucharada de Margarina sin Lactosa Tulipán
- 2 medidas de Azúcar
- 2 medidas de Harina
- 2 medidas de Cacao en Polvo Zahor
- 3 Huevos
- 1 sobre de Levadura Royal

Preparación:

Paso 1

En un cuenco se ponen todos los ingredientes y se bate muy bien con la batidora a máxima potencia, hasta conseguir una mezcla fina y sin grumos.

Paso 2

Se vierte la mezcla en un molde previamente engrasado y se introduce en el horno a 180º durante 40 minutos aproximadamente. Vigilar la cocción teniendo cuidado de no abrir el horno hasta que el bizcocho no haya subido por completo.