BIZCOCHO DE CHOCOLATE EN 7 MINUTOS MICROONDAS

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Cristina Madico



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

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 125 gr azucar
- 125 gr mantequilla
- 125 gr chocolate fundir
- 80 gr harina
- 3 huevos
- 1/2 sobre levadura
- nueces-o-avellanas

Preparación:

Paso 1

Poner la mantequilla con el chocolate en el microondas unos 3 min, sacar y mezclar hasta deshacer, reservar. Batir los huevos con el azúcar, añadir la harina con la levadura ya tamizada, incorporar el chocolate y las nueces partidas. Engrasar un molde para microondas, echar la masa en el molde y poner, en hormo microondas (potencia 800) 8min, dejar 5 min sin abrir horno. Sacar, desmoldar y adornar al gusto, espolvorear azucar glas o poner unas nueces, como más os guste. Queda rico.