

Creador: M^a Jesus Garcia **Recetizador:** Mari Belmonte C



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Utilizar como medida el envase de un yogurt

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 3 huevos
- 2 medidas de azúcar
- 1/2 medida de aceite
- 1 medida de leche
- 2 medidas de harina
- 1 medida de maizena
- 1 y 1/2 medida de cacao o colacao
- 1 sobre de levadura
- Un poco de harina y de aceite

Preparación:

Paso 1

En un bol batimos los huevos con el azúcar, cuando ya estén bien mezclados añadiremos la leche y el aceite batiendo todo. En un bol aparte pondremos un colador fino encima del bol e iremos mezclando la harina, la maizena, la levadura y el cacao y tamizando. Uniremos esta mezcla con la primera batiéndola constantemente para hacer una pasta homogénea. Se recomienda usar la batidora eléctrica. Untamos de aceite el molde en el que vayamos a cocinar el bizcocho y lo espolvorearemos con una ligera capa de harina. Volcamos la mezcla sobre el molde y la introduciremos en el horno pre-calentado a 180° durante 45 minutos. Para saber si está hecho meter un palillo y si sale limpio está hecho.