BIZCOCHO CARAMELO Y PEPITAS DE CHOCOLATE

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Marta Morrison

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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- •5 Huevos
- •200 gr de Azúcar
- •200 gr de Harina
- •1/2 Sobre de levadura
- •Un buen chorro de caramelo líquido
- •50 gr de Pepitas
- •200 gr Mantequilla a temperatura ambiente

Preparación:

Paso 1

Batimos la mantequilla y el azúcar, una vez bien mezcladas vamos añadiendo los huevos de uno en uno, siempre antes de echar el siguiente, que quede bien mezclado. Una vez que tenemos los huevos batidos, añadimos la harina que habremos mezclado con la levadura y tamizamos, echamos poco a poco, con movimientos suaves. Añadimos el chorro de caramelo y pepitas de chocolate. Untamos un molde de mantequilla y harina(así a la hora de desmoldar es mas fácil) Metemos en horno previamente calentado a 200º, pero que bajaremos a 180º, así despacio subirá y es una gozada ver subir un bizcocho, no os parece???