

# BIZCOCHO CARAMELO Y PEPITAS DE CHOCOLATE



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Rosa Maria Munu



**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 200°, pero que bajaremos a 180°, así despacio subirá y es una gozada ver subir un bizcocho, no os parece???