

MAYOKAKE, BIZCOCHO DE MAYONESA Y CHOCOLATE



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

Creador: MARIBEL



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

TOMAMOS COMO MEDIDA UN VASO DE AGUA.

Ingredientes para 8 personas :

- 2 HUEVOS
- 1 VASO DE LOS DE EL AGUA de ACEITE DE GIRASOL
- UNA PIZCA DE SAL
- 1 VASO de AZÚCAR
- 2 VASOS de HARINA
- 1 VASO de AGUA
- 1 SOBRE de LEVADURA TIPO ROYAL
- 4CUCHARADAS de CHOCOLATE EN POLVO
- 1 CUCHARADITA de AZÚCAR VAINILLADO

Preparación:

Paso 1

Con los huevos, el aceite y la sal hacemos una mayonesa. En un bol grande, ponemos la harina, el chocolate, el azúcar, la mayonesa, la levadura y el azúcar vainillado, vamos añadiendo el agua poco a poco mientras vamos batiendo con la batidora, hasta obtener una masa muy suave. lo vertemos en la cubeta de la chef engrasada o en un molde para bizcochos si lo hacemos en el horno. En la chef programamos cocción horno 60 mts.

Paso 2

En el horno precalentamos el horno a 190° hasta que el bizcocho este totalmente cocido, lo pinchamos con una aguja y si sale seca el bizcocho esta listo, esperamos a que se enfríe un poco para delmoldarlo.