

Creador: Monónimo **Recetizador:** Bambu



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 180 g de harina
- 100 ml de aceite de oliva
- 40 g de cacao en polvo sin azúcar
- 1.5 cucharaditas de levadura en polvo
- 200 g de azúcar moreno
- 3 huevos
- 120 ml de leche
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Helado al gusto

Preparación:

Paso 1

Tamizamos la harina con la levadura y el cacao en polvo. Reservamos. Batimos el aceite con el azúcar y vamos añadiendo los huevos uno a uno. Poco a poco vamos agregando la mezcla de la harina y batimos para que se mezcle bien. Añadimos la leche y la vainilla y seguimos batiendo hasta que quede homogéneo. Precalentamos el horno a 180°. Preparamos las cápsulas de cupcake y las rellenamos hasta 2/3 de su capacidad. Horneamos 22 minutos. Los dejamos enfriar y los meter en el congelador toda la noche. Decoramos la cúspide con el helado que más nos guste.