

Creador: Flor Roja **Recetizador:** CARMEN NOVOA



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 250gr de almendras.
- 300gr de chocolate en polvo.
- 125 gr de azúcar.
- 4 huevos.
- 400ml de nata líquida
- 1 sobre de levadura en polvo.

Preparación:

Paso 1

Triturar las almendras. .-En un cazo al fuego(medio) echar la nata y el chocolate, mezclar hasta conseguir una mezcla homogénea. A continuación en un bol apto para el microondas mezclaremos el azúcar, las almendras molidas, los huevos y la levadura junto con la mezcla anterior Seguidamente meteremos el bol en el microondas y coceremos a potencia máxima durante unos 8 minutos (tapar el bol para que no se salga el bizcocho). 5.-Finalmente dejar reposar unos minutos dentro del microondas (no abrir la puerta del micro).