

Bizcocho de turrón de chocolate



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

Creador: Diana1979 **Recetizador:** eva de la torre



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Receta para aprovechar restos de turrón

Ingredientes para 6 personas :

- media tableta de Turrón de chocolate Suchard
- 300g de Galletas napolitanas
- 150ml de Aceite de oliva
- 120g de Azúcar
- 4 Huevos
- 1/2 sobre de Levadura química

Preparación:

Paso 1

Trituramos las galletas hasta hacerlas polvo, se puede usar cualquier tipo de galletas. Al polvo de galleta le añadimos la levadura y el turrón en trozos. Con las manos vamos pellizcando el chocolate junto con la galleta para ir deritiéndolo y que se vaya mezclando. Este es el paso que más tiempo nos va a llevar.

Paso 2

Ponemos a precalentar el horno a 180°C y preparamos el molde del bizcocho forrándolo con papel o engrasándolo con mantequilla.

Paso 3

En otro bol ponemos los huevos y el azúcar y los batimos con unas varillas hasta que se blanqueen un poco. Después añadimos el aceite de oliva poco a poco. Por último incorporamos la mezcla de turrón y galletas poco a poco y mezclamos hasta obtener una mezcla homogénea.

Paso 4

Ponemos la mezcla en el molde y horneamos a 160-170°C con calor arriba y abajo unos 50 minutos o hasta que al pinchar el bizcocho salga la aguja limpia. Lo dejamos enfriar con la puerta del horno abierta, para que no se

deshinche.