Bizcocho de vino tinto con trocitos de chocolate

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

Creador: Diana1979 **Recetizador:** jessica Tello S



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

El truco de esta receta:
En lugar de vino tinto yo he añadido Sanson

Descripción:

Delicioso bizcocho de chocolate

Ingredientes para 6 personas :

- 165g de Mantequilla
- 150g de Azúcar
- 3 Huevos
- 165g de Harina con levadura
- 15g de Cacao puro en polvo
- 1 pizca de Canela
- 1 pizca de Sal
- 50g de Trocitos de chocolate
- 65g de Vino tinto

Preparación:

Paso 1

Engrasamos con mantequilla un molde redondo de unos 20 cm de diámetro y precalentamos el horno a 180ºC con calor arriba y abajo.

Paso 2

Batimos con unas varillas la mantequilla un poco derretida con el azúcar hasta conseguir una mezcla homogénea. Después añadimos de uno en uno los huevos sin parar de batir.

Paso 3

Tamizamos y mezclamos los ingredientes en polvo; la harina, el cacao, la canela y la sal. Y echamos a la mezcla anterior poco a poco alternándola con chorritos de vino. Removemos bien y añadimos los trocitos de chocolate.

Yo no tenía pepitas y corte un poco de chocolate con leche en trocitos pequeños y quedo muy bien.

Paso 4

Vertemos en el molde, introducimos en el horno y dejamos cocer unos 35 minutos o hasta que comprobemos con una aguja que el bizcocho esta hecho por dentro.