

Bizcocho húmedo de chocolate (sin huevos)



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

Creador: neniaku **Recetizador:** ARANZAZU SOTO



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

ESTÁ BUENÍSIMO!!

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 200 g de harina
- 250 g de azúcar
- 75 g cacao en polvo puro (yo marca valor)
- 450 ml de leche
- 40 ml de aceite de girasol
- 1 sobre de levadura química (tipo Royal, 16 gr.)

Preparación:

Paso 1

Poner el horno a 180°. Mientras el horno va cogiendo la temperatura cogemos un bol y mezclamos en él los ingredientes secos (harina, azúcar, cacao puro y levadura), en otro bol mezclamos ingredientes líquidos (leche y aceite), agregamos los líquidos a los secos y mezclamos bien con las varillas hasta que no nos queden grumos. Untamos con mantequilla el molde que vamos a utilizar (no muy grande), vertemos la masa del bizcocho y horneamos a 180° unos 40 minutos, comprobar con un palillo si sale limpio estará listo.