Bizcocho húmedo de chocolate (sin huevos)

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

Creador: neniaku **Recetizador:** jessica Tello S



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 180º. 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 180º unos 40 minutos, comprobar con un palillo si sale limpio estará listo.