

Bizcocho de galletas y chocolate



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Cleide Alvarez



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 200 gr. galletas de canela
- 3 huevos
- -75 gr. azúcar
- 150 gr. margarina a temp. ambiente (O mantequilla)
- -2 ctas. levadura tipo Royal
- 150 gr. gotas chocolate frías

Preparación:

Paso 1

1- Con una picadora o en una bolsa, pasar un rodillo por las galletas hasta hacerlas polvo. Reservar. 2- Con varillas, blanquear los huevos con el azúcar hasta que blanqueen y espumen. 3- Añadir la margarina y mezclar bien. 4- Galletas molidas y levadura, volver a mezclar hasta que no queden grumitos. 5- Y por último las gotas de chocolate. si pueden estar frías, mejor, unir con la espátula. 6- Volcar en un molde engrasado, horno pre-calentado a 180°, unos 25-30 minutos. Dejar templar y desmoldar.