

**Creador:** Jessica Galeron **Recetizador:** Cosmin Iulian C



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 350gr de Harina fuerza
- 250gr de Azúcar
- 250ml de Aceite oliva
- 100ml de Nata de cocinar
- 4 Huevo
- 1 sobre de levadura panadero
- 150gr de Chocolate polvo o fundido

**Preparación:**

## Paso 1

Mezclar en un recipiente el aceite, el azúcar, la nata y los huevos y batir bien. Añadir el chocolate tanto si es en polvo como fundido. Tamizar la harina e ir añadiendo poco a poco junto con la levadura. Dejar reposar en un lugar calido unos 30min. Añadir a los moldes como 3/4 previamente untados con mantequilla. Precaentar el horno a 180° y cocinar unos 15min.