

Creador: Magda **Recetizador:** consuelo ruso m



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Yo en vez de extracto de vainilla he utilizado a veces azúcar avainillado, 2 cucharaditas, ¡riquísimo!

Descripción:

Rico Bizcocho de choco al microondas, solo 5 minutos... Es ideal para hacer con niños!!!!

Ingredientes para 1 persona :

- 4 cucharadas de Harina yo puse bizcochona
- 4 cucharadas de Azúcar
- 2 cucharadas de Cacao Cola cao
- 1 Huevos
- 3 cucharadas de Leche
- 3 cucharadas de Aceite
- 1/4 de taza de Pepitas de chocolate
- Extracto de vainilla

Preparación:

Paso 1

Agregar todos los ingredientes secos y mezclar----> la harina, el azúcar y el cacao.

Paso 2

Añadir el huevo y mezclar a la mezcla anterior.

Paso 3

Echar la leche y el aceite a la mezcla anterior y mezclar bien.

Paso 4

Añadir las pepitas a lo anterior y la vainilla.

Paso 5

Poner en un bol apto para microondas, yo suelo utilizar moldes de silicona divertidos... no llenar hasta arriba porque la mezcla sube.

Paso 6

Poner el bol en el microondas 2 minutos, sacar pinchar con un palillo y si sale manchado ir metiendolo en intervalos de 10 segundos.

Paso 7

Dejar enfriar y a comer!!!!