Bizcocho de chocolate al microondas

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

Creador: ChefB **Recetizador:** Laura Diez Sanz



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Todos los bizcochos que se hacen en el microondas son para tomar al momento, porque pasada ½ hora se endurecen.

Ingredientes para 6 personas :

- 3 huevos
- 200 gr. de cobertura de chocolate
- 100 gr. de mantequilla
- 75 gr. de harina

Preparación:

Paso 1

Poner el chocolate troceado junto la mantequilla en un bol y meterlo en el microondas al 100% durante 1 ½ min. para que se ablande, sacar y remover para que terminen de integrarse.

Paso 2

Batir los huevos con el azúcar en la batidora electrica, añadir la harina, en forma de polvo (tamizando con un colador) y añadir la mezcla de chocolate con mantequilla. Volcar en un molde de cristal recubierto de papel de hornear (si no dipones de el, puedes engrasar el molde con mantequilla y espolvorearlo de harina). Recubrir el molde con plástico film e introducir en el microondas al 100 % durante 5 min.. Romper el plástico con cuidado de no quemarnos con el vapor y desmoldar. Espolvorear de azúcar glasé.