

BIZCOCHO DE CHOCOLATE DELICIOSO

INGREDIENTES:

- 4 huevos
- Azúcar (el mismo peso de los huevos)
- Chocolate de postres de Nestlé (el mismo peso)
- Mantequilla o margarina (el mismo peso)
- Harina (el mismo peso)
- Levadura Royal 1 cucharada y media.

PREPARACION:

En un recipiente pesar los huevos (sin cáscara).

Rallar el mismo peso de los huevos, pero de chocolate a velocidades 5,7 y 9 durante unos 15 segundos y reservar.

Poner en el vaso los huevos con el azúcar y programar 5 minutos, temperatura 40°, velocidad 5. Al terminar programar 2 minutos más pero ya sin temperatura. Añadir al vaso la mantequilla que deberá de estar blandita y batir unos segundos hasta que todo quede bien mezclado. Añadir entonces el chocolate molido y batir de nuevo.

Mezclar la levadura con la harina y con la máquina en marcha ir echando cucharada a cucharada la harina por el bocal.

Cuando todo esté bien mezclado verter la masa en un molde previamente engrasado y dejar cocer en el horno precalentado a 150°C unos 45-50 minutos. No os paseis porque se quedará un poco seco.

9.-Desmoldar y dejar que se termine de enfriar sobre una rejilla.

