

BIZCOCHO DE CHOCOLATE MARIPILI

Ingredientes:

200 gr. de azúcar

4 huevos

200 gr. de margarina.

200 gr. de cacao.

110 gr. de vino tinto.

200 gr. de harina.

1 sobre de levadura,

Preparación:

Pulverice el azúcar unos segundos a velocidades 5-7-9 progresivamente.. Agregue los huevos y programe 2 minutos a velocidad 3. Incorpore la margarina y programe 30 segundos, temperatura 40°, velocidad 3. Añada el cacao y el vino y programe 10 segundos a velocidad 3. Por ultimo agregue la harina y la levadura y programe 25 segundos a velocidad 4. Seguidamente vierta la mezcla en un molde previamente engrasado y enharinado, introduzca el molde en el horno precalentado a 180° y manténgalo unos 45 minutos aproximadamente.