

BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y NUECES

INGREDIENTES:

- 100 g de chocolate
- 160 g de mantequilla (blandita)
- 250 g de azúcar
- 4 huevos enteros
- 160 g de harina
- 1 sobre de levadura Royal
- 100 g de nueces picadas

PREPARACIÓN:

1. Trocear las nueces 4 segundos velocidad 3 1/2 (reservar)
2. Trocear el chocolate y tritularlo bien en velocidad 8 ó con golpes Turbo
3. Añadir la mantequilla mezclar 4 minutos en velocidad 1 hasta que se quede como una pomada.
4. Añadir el azúcar y los huevos batir 3 minutos en velocidad 3
5. Incorporar la harina con la levadura y mezclar 15 segundos velocidad 3 cuando queden 3 segundos incorporar las nueces.
6. Vierta la mezcla en un molde previamente engrasado y enharinado e introduzca en el horno precalentado a 180°, unos 30 minutos aproximadamente.