

# Bizcocho de chocolate



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 1hrs. 30min

Tiempo total: 1hrs. 50min , Número de porciones: **10**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/bizcocho-de-chocolate>

## Preparación

Precale el horno a 160°C. Rocíe un molde redondo y alto con aceite aerosol. En un bol, tamizar la harina, el cacao en polvo, el polvo de hornear y la sal. Ponga a un lado. En el cuenco de una batidora de pie equipados con la pala, bata la manteca y el azúcar hasta que quede esponjoso y de color claro. Uno a la vez, añadir los huevos a la mezcla de crema, batiendo bien después de cada adición.

Agregue la vainilla y batir de nuevo hasta que se mezclen. Añadir los ingredientes secos en tercios alternando con la leche. Raspe los lados y el fondo del cuenco y mezclar. Vierta la mezcla en el molde preparado y alise la parte superior. Hornear durante 1-1/2 horas. Retire del horno y deje reposar el pastel en el molde durante 10 minutos. Invertir cuidadosamente sobre una rejilla para enfriar completamente. Disfrute!



## Ingredientes

- 340 gramo/s Manteca
- 3 taza/s Azúcar
- 5 Huevos
- 3 taza/s Harina
- 1/2 taza/s Cacao en polvo
- 1/2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 2 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1 cc. Leche entera a temperatura ambiente

## Categorías

Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Costosa, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces