

Bizcochuelo de chocolate sin huevo



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 1 hrs. 5min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/bizcochuelo-de-chocolate-sin-huevo>

Preparación

En un bol colocar los ingredientes secos, es decir, la harina, la levadura, el azúcar y el bicarbonato. No añadir el cacao. Mezclar con unas varillas. En otro bol, mezclar los ingredientes que no son secos, incluyendo en él la leche, el agua y el aceite de girasol. Mezclar todo bien e ir incorporando sin parar de batir los ingredientes secos anteriores. Incorporar poco a poco el cacao en polvo, y seguir removiendo. Una vez que todos los ingredientes están incorporados en el bol, preparar un molde de unos 20-25 cm de diámetro enmantecado. Volcar la mezcla. Precalentar el horno a 180°C, y cuando esté caliente, meter a hornear el bizcochuelo, cocinar durante unos 40 minutos. Comprobar la cocción pinchando levemente un palillo y que éste salga limpio. Dejar enfriar y disfrutar! Fuente: Recetín.com



Ingredientes

- 500 gramo/s Harina
- 300 gramo/s Azúcar
- 1 paquete/s Levadura instantánea
- 2 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 100 gramo/s Cacao
- 250 cc. Leche
- 250 cc. Agua
- 150 cc. Aceite de girasol

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Año Nuevo, Todo el año, Económico, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Postre