

# Bizcochuelo de chocolate



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 1hrs. 30min

Tiempo total: 1hrs. 45min , Número de porciones: **12**

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

**Autor:** Maria

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

## Preparación

Precaliente el horno a 160°C. Prepare un molde para torta y reservar. Deje que la manteca, el queso crema y los huevos estén a temperatura ambiente. Luego bata la manteca, el queso crema y el azúcar hasta forman una crema esponjosa. Añadir los huevos de uno en uno. Añadir la harina, el cacao en polvo, la sal y la esencia de vainilla. Mezcle hasta que esté bien combinado, pero no sobre mezclar. Vierta en el molde preparado. Hornear hasta que un pincho insertado en medio del pastel salga limpio, aproximadamente 1 hora y media. Fuente: <http://addapinch.com/>



## Ingredientes

- 1-1/2 taza/s Manteca
- 225 gramo/s Queso Crema
- 3 taza/s Azúcar
- 3 taza/s Harina
- 1/2 taza/s Cacao
- 1 cucharadita/s Sal
- 6 Huevos
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Visitas, Postre, Dulces