



*Recetario*

## Bizcocho de Chocolate

**Descripción:** Bizcocho de Chocolate.

**Ingredientes:**

- 350 gr de Harina de trigo
- 110 gr de Chocolate de repostería
- 425 ml de Agua fría
- 225 gr de Mantequilla con sal a temperatura ambiente
- 600 gr de Azúcar glass
- 4 Huevos grandes
- 1/2 Cucharadita de sal
- 1 Cucharadita de vainilla
- 1 sobre de levadura química Royal



**Preparación:** Primero, precalentar el horno a 180° C. Luego, se mezcla el cacao en polvo con el agua y reservamos.

En un recipiente a parte batimos la mantequilla con la azúcar previamente tamizada hasta obtener una consistencia suave y de color claro. Seguidamente, batimos los huevos hasta casi llegar a obtener el punto de nieve y se le agrega a la mezcla anterior poco a poco conjuntamente con la sal y la vainilla. Agregamos la harina previamente tamizada alternándola con la mezcla del cacao y agua, debemos remover poco a poco hasta obtener una mezcla homogénea.

Engrasamos y enharinamos el molde donde vamos a verter la mezcla y lo llevamos al horno por 45 minutos. Hay que tener en cuenta que el tiempo de cocción depende de la intensidad del horno, algunos hornos puede variar el tiempo de cocción. Por eso se aconseja introducir un palillo por el centro de la tarta y cuando salga seco esta lista.

Podemos rellenar y cubrir la tarta con dulce de leche, les aseguro que queda buenísima!!!



Síguenos en Facebook!!!

<http://www.facebook.com/chispitartas>



<http://www.chispitartas.com>

E-mail: [chispitartas@gmail.com](mailto:chispitartas@gmail.com)