



Paso a Paso

Bizcocho de Avena con chispitas de Chocolate

Descripción: Bizcocho de Avena con chispitas de chocolate.

- Ingredientes:**
- 140 gr. de Harina de Trigo
 - 150 gr. de Azúcar moreno
 - 112 gr. de Mantequilla sin Sal
 - 55 gr. de copos de Avena
 - 55 gr. de Chips de Chocolate
 - 2 cucharadas de Leche
 - 1 Huevo mediano
 - 2 cucharaditas de extracto de Vainilla
 - 1 ¼ cucharadita de Bicarbonato de Sodio
 - ¼ cucharadita de Sal
 - ¼ cucharadita de Canela



Preparación: Antes de comenzar debemos de precalentar el horno a 170° C.

En las siguientes páginas te diremos cómo puedes realizar un delicioso bizcocho de avena en sólo 10 sencillos pasos.



Síguenos en Facebook!!!

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

<http://www.chispitartas.com>
E-mail: chispitartas@gmail.com



1



Agregamos los huevos en el bol de la batidora.

2



Luego, añadimos el azúcar moreno y mezclamos bien.

3



En un recipiente, añadimos una cucharada de harina a las chips de chocolate y removemos, reservamos para añadirlas en el paso 8.

4



Agregamos la mantequilla a temperatura ambiente a la mezcla que tenemos en la batidora.

5



Incorporamos a la mezcla la harina de trigo previamente tamizada con el bicarbonato, la sal y la canela. Mezclamos a velocidad baja.

6



Luego, añadimos los copos de avena y seguimos mezclando a velocidad baja.

7



Sin dejar de batir, añadimos la leche junto con el extracto de vainilla.

8



Añadimos las chips de chocolate y removemos con una paleta de silicona.

9



Mezclamos con movimientos envolventes hasta ver que las chispitas de chocolate están por toda la mezcla.

10



Llevamos al horno, previamente precalentado a 180° C, por unos 60 minutos o hasta que al insertar un palillo salga limpio, y listo tenemos un delicioso bizcocho de avena con chips de chocolate que está buenísimo!