



Paso a Paso

Bizcocho de Chocolate

Descripción: Bizcocho de chocolate, molde de 15 cm. por 10 cm.

- Ingredientes:**
- 285 gr. de Harina de trigo
 - 190 gr. Azúcar morena
 - 90 gr. Cacao en polvo
 - 2 Onzas de chocolate negro al 100%
 - 12 gr. Bicarbonato de Sodio
 - 10 gr. Levadura química (polvo de hornear)
 - 300 ml de Buttermilk
 - 180 ml de Café expreso
 - 160 ml de aceite de canola o aceite de girasol
 - 4 huevos
 - 15 ml de pasta de vainilla



Preparación: Antes de comenzar debemos de precalentar el horno a 180° C .

En las siguientes páginas te diremos cómo puedes realizar un delicioso bizcocho de chocolate en tan sólo 8 sencillos pasos.



Síguenos en Facebook!!!

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



<http://www.chispitartas.com>

E-mail: chispitartas@gmail.com

1



Lo primero, colocamos el aceite en el bol de la batidora.

2



Luego agregamos los huevos y el azúcar moreno. Batimos ligeramente.

3



Añadimos la harina de trigo previamente tamizada, con el bicarbonato, sal, levadura y cacao en polvo.

4



Mientras batimos añadimos la pasta de vainilla.

5



Luego, añadimos poco a poco la leche, mezclamos a velocidad baja.

6



Agregamos la mezcla del café junto con las dos onzas de chocolate negro derretido y para completar media taza de chips de chocolate! Ñam ñam.

7



Mezclamos hasta que todos los ingredientes se unifiquen..

8



Llevamos al horno previamente calentado a 180°C por unos 55 minutos o hasta que al inserta un palillo salga limpio. Dejamos enfriar y luego rellenamos con un delicioso frosting de nutella.