



# Bizcocho de chocolate

---

*Receta para 1 bizcocho*

---

## INGREDIENTES

- |                                                    |                                                         |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 4 unidades Huevos         | <input type="checkbox"/> 160 gramos Mantequilla         |
| <input type="checkbox"/> 1 sobre Levadura en polvo | <input type="checkbox"/> 320 gramos Harina de trigo     |
| <input type="checkbox"/> 275 ml Leche              | <input type="checkbox"/> 150 gramos Cacao puro en polvo |
| <input type="checkbox"/> 200 gramos Azúcar         | <input type="checkbox"/> Al gusto Pepitas de chocolate  |
- 

## PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, derretimos la mantequilla durante 30 segundos en el microondas. La vertemos en un bol grande.

---
2. Incorporamos los huevos y los batimos.

---
3. Añadimos la leche y batimos bien todo de nuevo.

---
4. Aprovechamos para precalentar el horno a 180 grados.

---
5. Agregamos el azúcar y batimos hasta que quede integrado.

---
6. Añadimos la harina junto a la levadura mientras las vamos tamizando. Removemos bien todos los ingredientes.

---

7. Incorporamos el cacao en polvo en dos mitades. Primero añadimos la primera mitad y mezclamos hasta que se integre. Después la segunda mitad y hacemos lo mismo.

---
8. Una vez la masa del bizcocho sea homogénea, añadimos parte de las pepitas de chocolate guardando algunas para la superficie del bizcocho.

---
9. Preparamos un molde desmoldable de 26 cm de diámetro con base de papel de hornear. Engrasamos la base y los laterales e incorporamos la masa del bizcocho. Nos ayudamos con una espátula para que quede más o menos igualado.

---
10. Ponemos las pepitas reservadas por encima y ya podemos poner el molde al horno.

---
11. Horneamos durante 45-50 minutos a 180 grados. Hay que ir comprobando que esté hecho por dentro, para ello nos ayudamos de un palillo y lo pinchamos para comprobar que sale seco. Entonces sabremos que está listo.

---
12. Al sacarlo del horno, lo dejamos atemperar a temperatura ambiente, ¡y listo! ¡A disfrutar!