COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



# Bizcocho de chocolate

*Receta para 1 bizcocho*

Preparación: 15 min
Total: 1 h 05 min
Dificultad: Fácil

## INGREDIENTES

- [ ] 4 unidades Huevos
- [ ] 1 sobre Levadura en polvo
- [ ] 275 ml Leche
- [ ] 200 gramos Azúcar
- [ ] 160 gramos Mantequilla
- [ ] 320 gramos Harina de trigo
- [ ] 150 gramos Cacao puro en polvo
- [ ] 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 superfície 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!