



Bizcocho de Chocolate

10 raciones



Nivel medio

hasta 15 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Cuencos
varillas eléctricas
Molde rectangular de 25 x 13 cm
Papel Vegetal
Espátula

Para el bizcocho:

125 g mantequilla
280 g azúcar
0,5 cucharaditas de sal
60 g Cacao en polvo Dr. Oetker
2 cucharaditas de Café instantáneo
3 huevos
15 ml aceite de girasol
150 g harina
0,5 cucharaditas de Levadura Dr. Oetker
170 ml leche

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 170°C con ventilación arriba y abajo.
- 2 Tener los huevos y la mantequilla a temperatura ambiente.
- 3 Engrasar el molde con un poco de mantequilla o aceite y cubrir la base y los bordes con papel vegetal.
- 4 Mezclar la harina junto con la Levadura Dr. Oetker.

Para la masa:

- 5 Coloca en un cuenco grande el azúcar, la mantequilla blanda, el café instantáneo, el cacao en polvo y la sal.
- 6 Comienza a batir la mezcla con varillas eléctricas hasta obtener una mezcla arenosa.
- 7 Añadir el aceite y los huevos, de uno en uno. Mezcla bien la masa.





- 8 Cuando ya esté bien mezclada, retira las varillas eléctricas y añade la mitad de la harina. Mezcla con la ayuda de la espátula.
- 9 Añade toda la leche y sigue removiendo con la espátula.
- 10 Continúa mezclando hasta incorporar los ingredientes. Por último, añade el resto de la harina y mezcla hasta que no queden rastros visibles de harina.
- 11 Vierte la mezcla en el molde preparado y hornea durante 50'-60' o hasta que al insertar un palillo no queden restos de masa en él.
- 12 Deja enfriar el bizcocho durante 10' antes de desmoldar.

Tip from the Test Kitchen

- Si no tienes café instantáneo, puedes reemplazarlo por 2 cucharadas soperas de café líquido espresso o de filtro.

