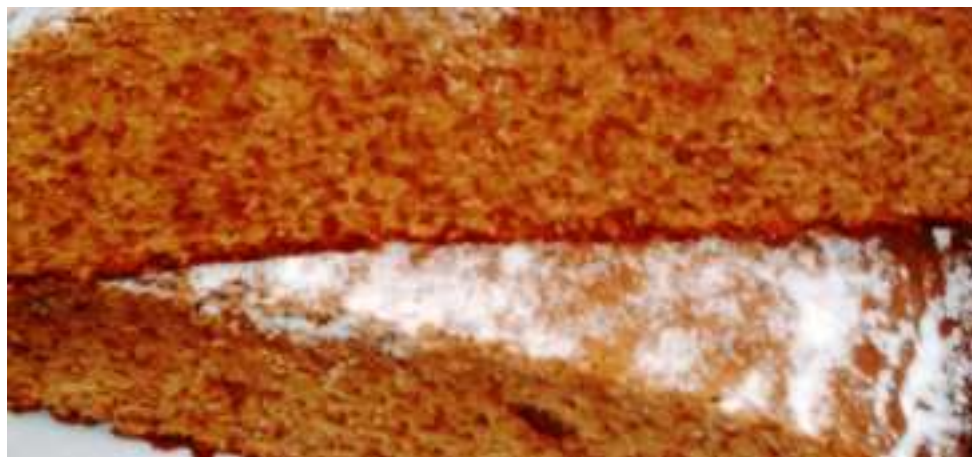


Receta de Bizcocho Casero con Cacao

21 Mar 2015



Buenos días a tod@s, para este fin de semana que el tiempo está fresquito, os dejo la receta de este rico bizcocho casero con cacao que seguro os apetecerá preparar en casa para toda la familia, está delicioso en desayunos o de postre con un buen café.

Ingredientes

- Huevos frescos (cinco)
- Harina (tres vasos)
- Azúcar (dos vasos)
- Levadura (un sobre)
- Yogur natural (uno)
- Aceite de girasol (medio vaso)
- Cacao en polvo o Nesquik (tres o cuatro cucharadas)
- Azúcar glas para decorar

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 200° con calor abajo y arriba
2. En un bol batir los huevos con la batidora, añadir el azúcar y volver a batir
3. Añadir la harina y volver a batir, para que se mezcle mejor echar el aceite de girasol templado
4. Echar el yogur natural y seguir batiendo y ponerle el cacao en polvo, mezclar bien y por último poner el sobre de levadura y mezclar bien, es el secreto para que suba bien el bizcocho que la masa esté muy bien mezclada
5. Enharinar un molde para horno y volcar toda la mezcla
6. Meter al horno y mantener, sin abrir la puerta, unos cuarenta minutos, hasta que al pinchar con un palillo éste salga limpio
7. Dejar enfriar, desmoldar y espolvorear con el azúcar glas
8. Servir con un buen café y....buen provecho!!!