

Receta de Bizcocho de Chocolate y Pera

16 Nov 2018



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo la receta de este rico **Bizcocho de Chocolate y Pera**, es muy fácil de preparar y seguro que os gustará a tod@s y sobre todo a l@s amantes del chocolate.

Ingredientes

- Cacao valor (25grs para un molde de 12cms.de largo, si es de 22cms. triplicar los ingredientes)
- Leche entera (70ml.)
- Huevos (uno)
- Azúcar (100grs.)
- Harina de repostería (70grs)
- Levadura royal (una cucharadita)
- Aceite de girasol (35ml)
- Yogur natural (una cucharada sopera)
- Pera conferencia (una)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180° calor arriba y abajo
2. En un bol poner la leche y el cacao y diluir el cacao
3. En otro bol poner el huevo y el azúcar y batir unos 5 minutos
4. Incorporar el yogur y mezclar
5. Añadir el aceite y la mezcla de cacao, remover bien todo
6. Incorporar la harina y la levadura tamizadas
7. Mezclar bien con una espátula, con movimientos envolventes
8. Pelar la pera y dejarle el rabito
9. Poner la masa en el molde engrasado, colocando la pera en el centro
10. Hornear de 25 a 30 minutos (En molde de 22cm unos 35 a 40 minutos)
11. Dejar enfriar y desmoldar
12. Servir acompañando a un buen café a vuestro gusto y...buen provecho!!!