

Receta de Bizcocho Casero Bicolor

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana que celebramos la fiesta del Pilar, quiero felicitar a todas nuestras seguidoras que así se llamen y os dejo una nueva receta de postres, esta vez de un rico bizcocho que os gustará a todo@s por su rico sabor y os resultará exquisito para tomar con un buen café.

Ingredientes

- Harina (200grs)
- Huevos (tres)
- Mantequilla (150grs)
- Azúcar (150grs)
- Levadura (un sobre)
- Cacao amargo (20grs)
- Azúcar vainillado (un sobre)

Modo de Preparación

1. Mezclar bien la mantequilla con el azúcar
2. Añadir los huevos y la harina y el sobre de levadura, mezclar bien todo
3. Apartar una parte de la masa y mezclarla con el cacao
4. Mezclar la masa restante con el azúcar vainillado
5. Precalentar el horno a 180 Grados
6. Engrasar un molde con mantequilla y azúcar espolvoreado
7. Volcar la masa en el molde alternando los dos tipos
8. Meter en el horno y mantener unos 45 minutos hasta que al pinchar con un palillo, éste salga limpio
9. Dejar enfriar y desmoldar y.....buen provecho!!!