

Receta de Bizcocho De Chocolate Al Vino Tinto

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo una receta muy rica que hará las delicias de tod@s l@s amantes del chocolate, espero que os guste.

Ingredientes

- Huevos (cuatro)
- Azúcar (200grs)
- Mantequilla (200grs)
- Cacao (200grs)
- Vino tinto (medio vaso)
- Harina (200grs)
- Levadura (un sobre)
- Nueces peladas (60grs)
- Chocolate puro (media o una tableta)
- Leche entera (un vasito)
- Mantequilla (una cucharada)
- Nueces peladas enteras
- Chocolate o caramelo líquido

Modo de Preparación

1. En un bol, mezclar los huevos y el azúcar enérgicamente o con la batidora
2. Añadir la mantequilla, el cacao y el vino y seguir batiéndolo
3. Echar la harina y batir, después la levadura y batir
4. Por último echar las nueces troceadas a vuestro gusto
5. Precalentar el horno a 180 Grados
6. Engrasar y enharinar el molde y volcar la masa
7. Hornear unos 35 ó 40 minutos
8. Dejar enfriar un poco y desmoldar
9. Derretir la tableta de chocolate con la leche y la mantequilla en un cazo y pintar con esa mezcla el bizcocho, decorar con nueces enteras y unos chorrillos de chocolate o caramelo líquido y.....a disfrutar!!!