

BIZCOCHO DE CHOCOLATE



Ingredientes

·un yogur natural (esta será la “medida a usar adelante”, 1 envase de yogur = 1 medida)

·2 medidas de harina

·2 medidas de azúcar

·2 medidas de chocolate en polvo

·1 medida de aceite de girasol

·3 huevos medianos

·1 sobre de levadura

·Mantequilla y harina para untar el molde

Utensilios

·un bol

·unas varillas

·un molde

ELABORACIÓN

1. Cogemos un bol , echamos los huevos y el azúcar y lo mezclamos con una varilla.



2. Continuamos echando el yogur y el aceite de girasol

3. Una vez mezclado, agregamos la harina, el cacao en polvo y el sobre de levadura. Mezclamos muy bien.

4. Por último, untamos con mantequilla el molde y ponemos harina, con esto evitaremos que se pegue. Ponemos la masa del bizcocho de chocolate en el molde e introducimos al horno precalentado a 180° durante 30 minutos.

5. ¡Y YA ESTARÍA LISTO!