

Bizcocho de cacao



10-12 raciones

60 mins

Fácil

Ingredientes:

- 50 g de NESQUIK® Intenso 100% cacao puro natural
- 4 huevos M
- 175 g de azúcar
- 200 g de harina
- 200 ml de leche semidesnatada
- 100 ml de aceite de girasol
- 12 g de levadura en polvo
- sal

Elaboración:

1. Precalentar el horno a 180°.
2. Mezclar en un bol la harina y el cacao 100% puro natural NESQUIK® tamizados junto con la sal y la levadura.
3. Montar los huevos con el azúcar hasta que dupliquen su volumen.
4. Añadir la leche y el aceite y batir hasta integrar.
5. Incorporar los ingredientes secos con movimientos suaves y envolventes.
6. Verter la masa en un molde de 22 cm forrado con papel de hornear.
7. Hornear durante unos 40-45 min.
8. Dejar unos 10 min dentro del molde. Desmoldar y dejar enfriar por completo en una rejilla.

Truco: Sustituir el azúcar y el aceite por azúcar y aceite de coco