

## BIZCOCHO DE CHOCOLATE



### Para 4 personas:

- ✓ 3 huevos
- ✓ 1 sobre de levadura
- ✓ 1 yogur
- ✓ 3 medidas de harina
- ✓ 2 medidas de azúcar
- ✓ 1 medida de Aceite de Girasol Masiasol La Masía
- ✓ 100 gr. de chocolate para fundir (cobertura postres)
- ✓ 1 medida = 1 yogur

### Preparación

**Paso 1** En un bol añadimos los huevos y el azúcar, los batimos a la vez, hasta que se disuelva lo máximo posible.

Añadir la harina poco a poco, e ir removiendo constantemente, y tras este paso, añadimos la levadura.

Incorporamos el yogur y seguimos removiendo.

Luego añadimos a esta mezcla 1 medida de Aceite de Girasol Masiasol La Masía y lo removemos todo de nuevo.

**Paso 2** Fundimos el chocolate en el microondas durante 2 minutos a baja potencia para que no se queme

**Paso 3** Añadir el chocolate a la mezcla y batimos bien hasta obtener una masa homogénea y sin grumos.

Precalentar el horno a 180°C

Pintar con Aceite de Girasol Masiasol La Masía el molde, e incorporar la mezcla.

Introducir en el horno durante 40 minutos a 180°C.

**Nota** Comprobar si esta hecho introduciendo un tenedor en el bizcocho, si sale limpio, esta listo, sino aumentar el tiempo en el horno. Dejar enfriar sobre la rejilla, desmoldar una vez enfriado.

