

Bizcocho de chocolate al vino tinto



Ingredientes para 8

porciones

4 huevos

200 g de azúcar

200 g de margarina o 200 g de mantequilla a temperatura ambiente

200 g de cacao en polvo (tipo Cola Cao)

110 g de vino tinto

200 g de harina de repostería

1 sobre de levadura química

Azúcar glasee para espolvorear

PREPARACIÓN

Precaliente el horno a 180°

1 Vierta los huevos y el azúcar en el vaso y programe 2 minutos, velocidad 2.

2 Incorpore la margarina y programe 1 minuto, 37°, velocidad 3.

3 Añada el cacao y el vino y programe 15 segundos, velocidad 3.

4 Agregue la harina de repostería y la levadura y programe 15 segundos, velocidad 3. Termine de envolver con la espátula.

5 Vierta la mezcla en un molde redondo de 22 cm. de diámetro aproximadamente, previamente untado con mantequilla y ligeramente espolvoreado con harina.

6 Introduzca el bizcocho en el horno durante 35-40 minutos.

7 Sirva frío espolvoreado con azúcar glas.

Receta de Gloria Fernández Rodelgo

Mari Carmen 918454334 661583431

www.todothermomix.com Mari-Carmen@todothermomix.com