

## BIZCOCHO DE CHOCOLATE

### INGREDIENTES:

2 TAZAS DE AZUCAR

1  $\frac{3}{4}$  DE HARINA COMUN

$\frac{3}{4}$  TAZA DE CACAO

$\frac{1}{2}$  CUCHARADITA DE POLVO LEUDANTE

$\frac{1}{2}$  CUCHARADITA DE BICARBONATO DE SODIO

1 CUCHARADITA DE SAL

1 CUCHARADITA DE CANELA EN POLVO

2 HUEVOS

1 TAZA DE LECHE

1 TAZA DE ACEITE VEGETAL

1 TAZA DE AGUA CALIENTE HIRVIENDO

1 CUCHARADA DE LICOR DE CHOCOLATE O DEL QUE DESEE

### PREPARACION:

- 1- PRECALENTAR EL HORNO A 180 GRADOS CENTIGRADOS
- 2- ENGRASAR UN MOLDE Y PONER EN EL FONDO UN CIRCULO DE PAPEL DE HORNEAR
- 3- MEZCLAR EN LA BATIDORA LOS HUEVOS , LA LECHE , EL LICOR HASTA ESPUMAR
- 4- AGREGAR TODOS LOS INGREDIENTES SECOS PREVIAMENTE CERNIDOS Y AGREGAR EL ACEITE , BATIR
- 5- POR ULTIMO AGREGAR EL AGUA HIRVIENDO , INTEGRAR
- 6- LLENAR EL MOLDE LAS  $\frac{3}{4}$  PARTE Y HORNEAR APROXIMADAMENTE POR 45 MINUTOS O HASTA QUE INTRODUCAMOS UN PALILLO Y SALGA LIMPIO
- 7- DEJAR REPOSAR Y DESMOLDAR

## GANACHE DE CHOCOLATE

### INGREDIENTES:

2 TAZAS DE CHOCOLATE SEMI AMARGO

1 TAZA DE CREMA DE LECHE

### PREPARACION:

- 1- CALENTAR LA CREMA , EVITANDO QUE HIERVA Y AGREGARLA POR ENCIMA DEL CHOCOLATE CORTADO EN PEDAZOS PEQUEÑOS
- 2- DEJARLA UNOS MINUTOS Y REVOLVER CON UNA CUCHARA HASTA QUE SE DISUELVA TODO EL CHOCOLATE



Todos los derechos reservados a **Postres y Mas**  
Prohibida estrictamente su reproducción no autorizada.