

BIZCOCHO DE CHOCOLATE



Ingredientes para 8 personas:

- ✓ huevos 6 unidades (400g)
- ✓ Yogurt natural 2 unidades
- ✓ Harina 200g
- ✓ Cacao en polvo 200g
- ✓ Azúcar 100g
- ✓ Aceite de girasol 100ml
- ✓ Levadura 1 sobre

Preparación:

Ponemos en un recipiente todos los ingredientes, batimos los huevos antes de mezclar con el resto (usar batidora).

Precalentamos el horno a 150°.

Echamos la mezcla en un molde e introducimos en el horno, durante 30 - 40 minutos (varía según los hornos).

Por último sacamos el bizcocho del horno, lo dejamos enfriar 15 minutos antes de servir



Calibración del Plato

Kcal	441
Prot (g)	12
Hc (g)	55
Lip (g)	20
Fibra (g)	2
Colesterol (mg)	197
Na (mg)	244