

BIZCOCHO DOS COLORES



Ingredientes para 6 personas

- ✓ 4 huevos
- ✓ 300 gramos de azúcar blanco
- ✓ 1 vaso de aceite de oliva
- ✓ 1 vaso de leche entera
- ✓ 1 limón
- ✓ 100 gramos cacao en polvo
- ✓ 2 cucharadas de levadura química
- ✓ 300 gramos de harina de trigo especial repostería

Preparación

- 1) En un cuenco batir los huevos con el azúcar, añadir la leche, el jugo y la ralladura de limón.
- 2) Precalentar el horno a 180 °C.
- 3) Añadir a la masa el aceite, la harina y la levadura. Batirlo hasta que quede esponjoso. Separar de esta masa una cuarta parte a la que añadiremos el cacao en polvo.
- 4) Engrasar y enharinar el molde y verter la masa sin cacao añadido, una vez todo este en el molde verter encima la masa con cacao. Sin remover
- 5) Introducirlo en el horno hasta que esté cocido, lo sabremos si al pinchar un cuchillo en el centro del bizcocho nos sale limpio.
- 6) Dejar que se enfríe y decorarlo a gusto.

Valor nutricional (por ración)

Valor energético: 878,67 Kcal.; Proteínas: 12,76 g; Hidratos de carbono: 95,45 g; Grasas: 49,39 g

Comentario

Si se desea se puede añadir a la masa una vez lo tenemos en el molde fruta confitada. Sin mezclarla con la masa. Gracias al peso irá cayendo durante la cocción y nos quedará tipo Plum Cake.

