

# BIZCOCHO DE CHOCOLATE

<https://www.youtube.com/watch?v=aT3SCRITr2s&t=10s>



## INGREDIENTES:

 <p>75 GR. CACAO PURO</p>	 <p>300 GR. AZÚCAR</p>	 <p>2 HUEVOS</p>
 <p>180 GR. HARINA</p>	 <p>1 SOBRE LEVADURA</p>	 <p>3 CUCHARADAS DE ACEITE DE GIRASOL/ SUAVE</p>
 <p>1 CUCHARADA ESENCIA DE VAINILLA</p>	 <p>3 CUCHARADAS ZUMO LIMÓN</p>	 <p>180 ML. AGUA CALIENTE</p>
 <p>6 GR. BICARBONATO</p>	 <p>180 ML. LECHE</p>	 <p>MANTEQUILLA ( ENGRASAR MOLDE)</p>
 <p>4 GR. SAL</p>		

## PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 180º grados arriba y abajo.
2. Ponemos papel de horno en el molde.
3. Untamos la base y las paredes del molde con mantequilla y espolvoreamos un poco de cacao en polvo.
4. Mezclamos el limón con la leche ( buttermilk).
5. Mezclamos cacao, harina, azúcar, sal, bicarbonato y levadura.
6. Tamizamos todos los ingredientes sólidos mezclados anteriormente.
7. Añadimos el buttermilk( leche + limón).
8. Añadimos los huevos
9. Añadimos el aceite.
10. Añadimos la esencia de vainilla
11. Añadimos el agua.
12. Mezclamos todo con unas varillas a velocidad baja.
13. Vertemos todo en el molde.
14. Introducimos en el horno precalentado a 180º, unos 40 / 45 minutos.