

# RECETA BIZCOCHO DE CACAO (CON THERMOMIX)

## Ingredientes

- 4 HUEVOS
- 110 ML DE ACEITE DE GIRASOL
- 220 GR DE AZÚCAR
- 70 GR DE CACAO
- 210 GR DE HARINA
- 1 SOBRE DE LEVADURA
- 1 YOGUR NATURAL

## Elaboración

1. *Precalentar el horno a 180° C*
2. *Colocar la mariposa en las cuchillas y añadir el yogur, los huevos y el azúcar. Programar 4 min velocidad 4*
3. *Retirar la mariposa, y echar el aceite de girasol. Mezclar 4 seg a velocidad 4*
4. *Añadimos la harina, la levadura y el cacao. Mezclar 10 seg a velocidad 5*
5. *Engrasar el molde y echar la mezcla. Hornear 40 min a 170 °C. Desmoldar y cubrir de azúcar glas*

*Truquito, yo pongo un vasito de leche y el cacao sin azúcar*



*Bego Martín*

