

Bizcocho de Chocolate y Nueces

Ingredientes

1 ½ Taza de Harina
1 Taza de Azúcar morena o edulcorante (si les gusta menos dulce solo 1/2)
3 Cucharadas de Cacao en Polvo (Colacao o cualquier chocolate en polvo)
1 Cucharadita de Bicarbonato
1 Cucharadita de Café Soluble
1 Pizca de Sal
3 Cucharadas de Aceite de Girasol
1 Cucharadita de Vainilla
1 Taza de Agua
Nueces al gusto

Preparación

1. - Precalentamos el horno a 170°.
- 2.- En el mismo molde que vamos a meter en el horno, ponemos los ingredientes secos, esto es la harina, el azúcar, el bicarbonato, el cacao, la sal y el café soluble.
3. - Lo removemos bien para que se mezclen los ingredientes y hacemos unos huecos para los ingredientes líquidos.
4. - Echamos los líquidos en cada hueco y mezclamos todo.
5. - Metemos en el horno 30 minutos o hasta que, al meter un cuchillo éste salga seco y sacamos.

Lo decoráis como os guste más, bien sea con azúcar glass, con una crema de chocolate o simplemente con nueces por encima.....admite de todo!!

Nota: Da para 8 porciones para un bizcocho mas grande duplicar las cantidades

Buen Provecho!!!!