

Bizcocho de Chocolate en 5 minutos

Bizcocho de Chocolate en 5 minutos, si te apetece un bizcocho y no tienes mucho tiempo esta es tu receta, te sorprenderá.

ingredientes

- 1 Huevo
- 2 Cucharadas de Harina
- 1 Cucharada de Aceite de Oliva Virgen
- 2 Cucharadas de Azúcar
- 3 Cucharadas de Leche
- 3 Cucharadas de Cacao en Polvo
- 1/2 sobre Levadura en Polvo

elaboración Bizcocho de Chocolate en 5 minutos

En un bol de cristal pequeño ponemos el huevo y lo batimos, continuamos poniendo la harina, el aceite de oliva virgen, el azúcar, leche, cacao en polvo y la levadura.

Batimos todo bien para que se reparta e integre sin que queden grumos.

Introducimos el bol en el microondas a potencia máxima durante dos minutos y medio.

Pinchamos con un palillo para ver si esta listo, sino estuviese poner treinta segundos más.

Ya tendremos nuestro bizcocho de chocolate en 5 minutos.

Quedará como una magdalena grande lo sacamos del bol y listo para comer, ya no hay excusa para no hacer un bizcocho,

ensuciamos poco y lo hacemos rápido.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.