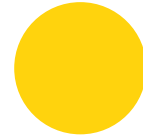
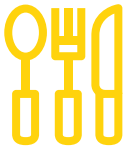


Bizcocho de cacao en tres minutos



Postres



Ingredientes para dos personas



1 huevo



3 cucharadas soperas de harina



Un tercio de vaso con azúcar



Un tercio de vaso de cacao



Media cucharilla de levadura Royal



Medio vaso de leche



3 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen



4 medias nueces peladas



1 cucharilla de sal



Utensilios



Bol de cristal



Varillas



Dos tazas grandes



Elaboración

1

Pico las nueces a trozos pequeños.



2

Pongo todos los ingredientes en un bol y remuevo con la varilla hasta que quede una mezcla homogénea.



3

Reparto la pasta en dos tazas grandes y las pongo en el microondas 3 minutos a máxima potencia. Una vez cocidos los bizcochos, espero que se enfríen ligeramente y ya los puedo servir.



Consejos del chef

Puedo poner un trozo de tableta de chocolate dentro de la mezcla antes de ponerla en el microondas. Lo puedo servir también acompañado de nata montada.



Al acabar de cocinar reviso que he dejado todo correctamente.

