


Concurso "Culturas conectadas"
 Modalidad Receta

Ficha de la Receta		Nº receta	38
Título de la receta	BEZCOCHO DE CHOCOLATE EN LA OLLA PRONTO		
Región y/o país	MARRUECOS		
Ingredientes	4 huevos 100g azúcar 100ml de aceite 100ml café frío 2 cucharas caferas de levadura en polvo 1 cuchara de azúcar vainilla 2 cucharas grandes de chocolate amargo en polvo 250g de harina 150g chocolate en baño maría 100g coco		
Modo de Elaboración	En un bol batir los huevos con azúcar unos 10 min, y ya vamos echando aceite, y café poco a poco y mezclando con una espátula de madera o de plástico luego vamos agregar la vainilla y chocolate en polvo poco de harina y levadura y vamos mezclando y echando el resto de harina hasta que tengamos una masa suave la echamos en una olla untada con aceite y la espolvoreamos con harina y vamos a poner en el fondo una hojita redonda de papel de horno encerado para que nos ayude a desmoldar con más facilidad cuando el bizcocho ya esté listo y vamos a poner toda la mezcla en la olla y ya la cerramos bien sin echar la válvula y la dejamos en fuego lento unas 45min luego la abrimos y vamos a pinchar el bizcocho con un palo para ver si este echo si no lo dejamos un poco más y cuando ya echo lo sacamos de la olla cuando se enfríe la untamos bien con el chocolate y espolvoreamos con el coco.		
Fotografía de la receta (al menos una)			

Cofinanciado por: