



*biscocho tía Mildred
de chocolate*

Ingredientes:

- 265 gr de harina
- 75 gr de cacao en polvo sin azúcar
- 250 gr de mantequilla con sal a temperatura ambiente
- 225 gr de queso de untar
- 450 gr de azúcar
- 5 huevos L
- 12 gr de levadura química
- 1 cucharada de aroma de vainilla

Preparación:

Mezclamos y tamizamos la harina junto con el cacao y la levadura. Reservamos.

Batimos la mantequilla junto con el queso de untar. A continuación, añadimos el azúcar. Cuando esté integrada el azúcar, añadimos los huevos uno a uno. Agregamos la vainilla.

Para finalizar, incorporamos los ingredientes secos. Quedará una masa muy consistente.

Engrasamos nuestro molde, vertemos la masa y horneamos a 170° (yo con aire) durante 1 hora.

[Con las zarpas en la masa](#)