

BIZCOCHO DE CAFÉ *y chocolate*



Ingredientes:

3 huevos M
300 gr de azúcar
115 gr de aceite de girasol
200 gr de leche
200 gr de café fuerte
2 cucharaditas de café instantáneo
460 gr de harina
12 gr de levadura química
150 gr de chips de chocolate

Preparación:

Preparamos el café y dejamos que se enfríe.

Precalentamos el horno a 180°.

Batimos los huevos junto con el azúcar. Añadimos el aceite de girasol, la leche, el café y el café instantáneo, mezclamos.

A continuación, añadimos la harina y la levadura química, mezclamos.

Para finalizar, incorporamos las pepitas de chocolate.

Engrasamos nuestro molde y vertemos la mezcla. Horneamos a 180° durante 45-55 minutos, hasta que al pinchar con un palillo, salga limpio.

[Con las zarpas en la masa](#)