la cocina de los golosos



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Bizcocho de 3 chocolates

45min · 10 raciones · 481 kcal

Ingredientes

- **4** huevos
- **180 gr** azúcar
- **150 ml** leche
- **200 ml** de aceite de oliva virgen extra, variedad arbequina
- **1 cucharada** de miel
- **280 gr** de harina de trigo todo uso
- **16 gr** de polvos de hornear (1 sobre)
- **50 gr** chocolate negro
- **60 gr** chocolate praliné
- **70 gr** chocolate blanco

POR RACIÓN

Proteínas	**7,1 g**
Grasas	**28 g**
Hidratos	**52 g**
Fibra	**1,6 g**

Elaboración

1. Poner en un bol los huevos, el azúcar, la leche, el aceite de oliva y la miel
2. Batir bien hasta integrar todos los ingredientes
3. Añadir la harina y los polvos de hornear, tamizados previamente, y batir hasta obtener una mezcla homogénea y sin grumos
4. Dividir la masa en 3 partes iguales; en una añadir el chocolate blanco fundido, en otra el chocolate praliné fundido y en la última el chocolate negro fundido
5. Batir bien hasta integrar y pasar al molde
6. Con el horno precalentado a 180° con calor arriba y abajo, hornear de 35 a 40 minutos
7. Desmoldar, enfriar y listo para disfrutar

RECOMENDACIONES

Todos los ingredientes a temperatura ambiente
El tiempo de horneado es aproximado; comprobar pinchando con un palillo, que debe salir limpio

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos