

Bizcocho de chocolate navideño



🕒 40 min

○○● FÁCIL

Ingredientes

- 4 huevos
- 100 gr de azúcar
- 100 gr de harina
- 60 gr de cacao en polvo
- 1 sobre de levadura

Preparación

Montamos con unas varillas manuales o con la ayuda de un robot los huevos con el azúcar hasta que blanquee y quede con volumen.

Añadimos la harina, el cacao y la levadura tamizadas, y mezclamos con una espátula, con cuidado de que no se baje la mezcla.

Extendemos la masa uniformemente en una bandeja de horno con papel de hornear. Y la horneamos 12-15 minutos a 180°C, hasta que esté hecha y dorada.

Dejamos enfriar, cortamos en forma de triángulos y ya está lista para empezar a decorarlo como más os guste.