

Bizcocho chocolate de 2 capas



Ingredientes para 4 personas

- 1 sobre de levadura
- 3 huevos
- 1 yogur natural
- 2'5 medidas de yogur de harina
- 0'5 medidas de yogur de cacao en polvo
- 2 medidas de yogur de azúcar
- 1 medida de yogur de aceite de girasol
- 50 gr de pepitas de chocolate

Preparación

- Batir los huevos en un bol y mezclar el yogur natural.
- Añadir el azúcar y la harina usando como medida el vaso del yogur. Batir.
- Incorporar el aceite, el cacao y el sobre de levadura. Mezclar hasta conseguir una masa homogénea.
- Añadir las pepitas de chocolate y mezclar bien.
- Encender Tortilla Chef y poner el termostato al número 3 con el temporizador activado.
- Verter la mitad de la masa del bizcocho en Tortilla Chef y cerrar poniendo el cierre de

TortillaChef: cocina tortillas de forma fácil

Un producto de Princess

<http://tortillachef.es>

seguridad.

- Cocer durante 15 minutos al número 3.
- Dar a vuelta, sin abrir, y cocer durante 15 minutos más, también al número 3.
- Repetir el proceso de cocción con la otra mitad de la masa.
- Servir las dos capas de bizcocho una encima de la otra y decorar al gusto.

¡Buen provecho!