elGourmet

Bizcochuelo rápido de chocolate y pistachos

Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Huevo: 1 Unidad
Azucar: 100 g
Leche: 60 g
Agua: 50 Ml.
Levadura en polvo: 6 g
Aceite de oliva suave: 20 Ml.
Pistachos: 3 cdas.
Harina: 60 g
Cacao en Polvo: 20 g

Preparación de la Receta

- Comenzamos precalentando el horno a 180 ºC.
- Luego, mezclamos en un bowl grande el *huevo* con la leche, el aceite y el agua y removemos bien y vamos agregando ahora los ingredientes secos
- Después incorporamos la *harina*, la *levadura*, el azúcar, el cacao y por último los pistachos.
- Removemos bien para que no queden grumos y vertemos sobre un molde antiadherente.
- Por último, lo llevamos al horno durante 25 minutos o hasta que al pinchar con un *palillo*, este salga limpio.
- Lo dejamos enfriar sobre una rejilla y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bizcochuelo-rapido-de-chocolate-y-pistachos