

Bizcochuelo rápido de chocolate y pistachos

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Huevo: 1 Unidad

Azúcar: 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 °C.
- 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>