

BIZCOCHOS DE CACAO

Concha Piélago

INGREDIENTS

40 MINUTES 6 SERVINGS

Para unos 18 bizcochos:

4 huevos gordos

140 gramos de margarina

175 gr de cacao(nesquik)

150 gr de azucar

100 gr de harina fina de repostería

Ralladura de una naranja

Un sobre de levadura

TAGS

#cacao,margarina bizcocho



1



2

Lo primero que tenemos que hacer es separar las yemas de las claras
Mezclamos las yemas con la mantequilla blanda y la ralladura de la naranja



3

Cuando hemos mezclado las yemas y la Mantequilla uniformemente vamos añadiendo el cacao poco a poco





4

Nos ha de quedar una pasta suave y sin grumos



5

Aparte batimos las claras a punto de nieve. cuando estén firmes añadimos el azúcar y seguimos batiendo ligeramente hasta formar un merengue



6

Mezclamos con mucho cuidado el merengue con la crema de cacao, sin insistir demasiado para que no se nos baje la masa



7

Después añadimos la harina con la levadura tamizada envolviéndolo lentamente



8



9

Este es el resultado una vez sacadas del horno





10

Este fuera de los moldes



11

Y estas para servir las y comértelas
Sugerencias: pueden servirse calientes
como Postre acompañadas de una crema
inglesa o una bola de helado de vainilla

