

## ***BIZCOCHO DE CHOCOLATE***

### **Ingredientes:**

(La medida es el vasito de yogur)

- 4 huevos
- 2 yogures de trufa
- 2 medidas de yogur de cacao
- 2 medidas de azúcar
- 2 medidas de harina, que también la podéis mezclar con almendra molida (\*yo le puse las dos medidas de harina)
- 1/2 medida de aceite
- 1 sobre de levadura Royal

### **Preparación:**

Se suben las claras con un pellizco de sal a punto de nieve. Se mezclan aparte el resto de ingredientes, añadiendo al final, con movimientos muy suaves, las claras batidas.

Se mete en el recipiente del horno y a esperar que se haga.....como 40 minutos a 200°. (meter un palillo en el pastel hasta que os salga limpio).