

BIZCOCHO CEBRA

Preparación:

- Mezcle el azúcar con los huevos en un recipiente.
- Añada la harina tamizada junto con la levadura a la mezcla y bata todo. Incorpore la nata y el aceite de girasol y remueva.
- Separe la masa en dos partes. En una de ellas incorpore el cacao en polvo tamizado y remueva sólo esa parte de la masa.
- Una vez que tenga las dos masas, una blanca y otra de chocolate, unte la olla del AutoCook con la mantequilla y un poco de harina. Coja un cazo de la masa blanca y viértala en el centro de la olla con mucho cuidado. Coja otro cazo de la masa de chocolate y viértala en el centro de la olla, encima de la masa blanca. Alterne los colores, siempre echando la masa en el centro con cuidado para que se formen una especie de anillas de colores. **Cierre la tapa.** Seleccione el programa **Hornear** y la opción **Largo**. Ajuste el tiempo a 50 minutos y la temperatura a 160°C.
- Cuando suene la señal, abra la tapa y pruebe el corazón del bizcocho con un cuchillo. Si sale seco, el bizcocho estará listo, si no es así, añada más tiempo de horneado. Sirva el bizcocho enfriado con azúcar glas espolvoreado por encima.

Consejo de Bosch:

Sirva el bizcocho frío con azúcar glas espolvoreado por encima.

Ingredientes:



4 huevos



125 ml de
aceite girasol



240 g
de azúcar



1 sobre
de levadura



200 ml de nata
para cocinar



375 g de harina



4 c.s. de cacao
en polvo

RACIONES: 8-12

Programa: Hornear largo

Calorías por ración: 348 kcal

Tiempo de horneado (sin precalentamiento):

AutoCook - 50 min.

AutoCook Pro - 50 min.

