

BIZCOCHO DE CHOCOLATE AL MICROONDAS

Ingredientes:

- 4 huevos
- ½ vaso (de los de agua) de azúcar
- 1 vaso de harina o maizena o mezcladas y tamizadas
- Ralladura de limón
- Canela molida
- Bicarbonato o sales de frutas
- 2 cucharadas de nesquik o cacao

Elaboración:

Batir el azúcar y los huevos con las varillas eléctricas, cuando han doblado su volumen, añadir el aceite poco a poco sin dejar de batir. Añadir el resto de los ingredientes con una varilla manual.

Engrasar un molde (a ser posible de silicona). Verter la masa y meter al microondas a potencia máxima durante 6 minutos. Dejar reposar 10 minutos dentro del microondas. Sacar y dejar enfriar sobre una rejilla.