



## BIZCOCHO CHOCO-VINO

### PASOS A SEGUIR

### INGREDIENTES (12-16 personas)

- 4 huevos
- 200 g de Nesquik
- 200 g de azúcar
- 200 g de mantequilla tª ambiente
- 200 g de harina
- 1 sobre levadura química tipo Royal
- 110 g de vino tinto

- Mezclar los huevos + azúcar (2 min V2)
- Agregar la mantequilla y mezclar (1min V3 37º)
  - Añadir el vino + Nesquik y mezclar (10s V3)
  - Añadir la harina+levadura y mezclar (10 s V3)
    - Verter sobre un molde enharinado
- Hornear 45 min a temp. 180º (si tenéis con aire)
  - Dejar enfriar y adornar al gusto

TIEMPO NECESARIO: 5 MIN + 45 DE HORNO

MUY FÁCIL FÁCIL RETO

