



 POSTRES Y DULCES

 Fácil




 45 min

 6-8-10

Desayuno goloso con chocolate y bizcocho

Raciones y nutrición

683 kcal / ración de las cuales:

 HIDRATOS	32%	55 gr.	220 Kcal
 GRASAS	61%	47 gr.	423 Kcal
 PROTEÍNAS	7%	10 gr.	40 Kcal

Prepara esta receta

PREPARACIÓN

Bizcocho: Pre calentar el horno a 180°. Batir los huevos y mezclar el contenido de una lata de la leche condensada, la harina, el aceite de girasol, la levadura y la ralladura de limón, hasta obtener una crema.

Calentar la leche con el chocolate troceado hasta que el chocolate esté fundido. Llevar a ebullición muy suavemente y retirar del fuego. Servir caliente.

Verter la masa para bizcocho en un molde rectangular de unos 30 cm, previamente engrasado y cocerlo en el horno unos 25-30 minutos hasta que este cocido y ligeramente dorado.

Unos 10 minutos antes de finalizar la cocción, esparcir los piñones sobre el bizcocho y espolvorear con azúcar. Dejar enfriar un poco, desmoldear y cortar en tiras.

Servir una taza de chocolate, una bandeja con unas tiras de bizcocho con piñones, y un plato o bol pequeño con nata montada.

CONSEJO CULINARIO

Para adultos, se puede hacer un chocolate picante, añadiendo unas pimentas de cayena a la leche cuando se disuelve del chocolate y luego pasarlo por un cedazo.

INGREDIENTES

- Bizcocho: 1 lata pequeña (370 g) de Leche condensada LA LECHERA
- La misma lata llena de harina
- 1/2 lata con aceite de girasol
- 3 huevos
- 16 g (1 sobre) de levadura en polvo
- ralladura de limón
- 100 g de piñones
- 200 g de nata montada
- azúcar
- Chocolate: 2 tabletas Chocolate NESTLÉ Postres Negro
- 1 l de leche
- 5 cayenas secas