



Biscocho de Chocolate (al microondas)

PARA 1 O 2

PREPARACIÓN: 5 MIN

TIEMPO DE COCCIÓN: 3 MIN

Ingredientes

- 4 cucharadas Almendra molida
- 2 Huevos
- 4 Onzas de tableta de chocolate puro
- 1 cucharada Mantequilla tradicional
- 2 cucharadas de Manteca de avellana o un puñado de avellanas molidas.
- 1 pizca de canela



Preparación

1. Cogemos un bol o plato apto para microondas. Ponemos las onzas de chocolate y la mantequilla en el microondas durante 1 minuto a media-baja potencia. Remueve con una cuchara hasta que se acabe de deshacer.
2. Cuando se haya enfriado un poquito, añadimos los 2 huevos y batimos con unas varillas. Añadimos la manteca o harina de avellana y movemos.
3. Añadimos la harina de almendra y remueve hasta que quede bien unificado.
4. Mete al microondas a máxima potencia por 3 minutos.

Ya lo tienes listo para tomar sola, con un vasito de leche o a trocitos sobre un yogur acompañado por unas frambuesas.