

Deliciosa receta de pastel de chocolate casero



¿Estás buscando una receta de pastel de chocolate casero? ¡Entonces has venido al lugar correcto! Esta receta es fácil y deliciosa, y justo lo que necesitas para satisfacer tus antojos de chocolate.

Aquí tienes los ingredientes que necesitas para preparar este bizcocho:

- 2 tazas (240 ml) de harina para todo uso
- 1 taza (200 g) de azúcar

- 1/2 cucharadita (4 g) de sal
- 3/4 taza (180 ml) de aceite vegetal
- 2 huevos grandes
- 3/4 taza (180 ml) de leche
- 1 cucharada (10 g) de levadura en polvo
- 3/4 taza (120 g) de cacao en polvo sin azúcar

Primero, precalienta el horno a 180°C. Luego mezcle todos los ingredientes secos (harina, azúcar, sal y levadura en polvo) en un bol. En otro bol, mezcle los ingredientes líquidos: aceite, huevos, leche y cacao en polvo. Mezcla bien hasta obtener una masa homogénea.

Luego, vierte la masa en el molde engrasado con mantequilla o aceite. Hornea por 30 minutos o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio. Deje que se enfríe completamente antes de servir.

Esta receta casera es muy sencilla y rápida y no requiere muchos ingredientes. Además, ¡es muy sabrosa y satisfactoria! ¡Estamos seguros que después de leer este artículo estás listo para preparar este delicioso pastel! ¡Buena suerte!

Vídeo de la receta

Si eres más visual este vídeo te ayudará a hacer esta tarta de chocolate.

>

¡Buena suerte!

[HAGA CLIC AQUÍ PARA LEER ESTE ARTÍCULO COMPLETO](#)

[**https://tastyculinaryjourney.info**](https://tastyculinaryjourney.info)