

- MUGCAKE DE CHISPAS DE CHOCOLATE -



INGREDIENTES

- 4 CDAS. DE HARINA
- $\frac{3}{4}$ DE CDTA. DE POLVO PARA HORNEAR
- UNA PIZCA DE SAL
- $\frac{1}{2}$ DE CDTA. DE BICARBONATO DE SODIO
- 2 CDAS. DE AZÚCAR
- 1 CDA. DE COCOA POSTRELICIOSO

- 4 CDAS. DE LECHE
- ½ CDA. DE ACEITE
- UN HUEVO
- CHISPAS DE CHOCOLATE

PROCEDIMIENTO

1. COLOCA LOS INGREDIENTES SECOS (HARINA, POLVO PARA HORNEAR, SAL, BICARBONATO, AZÚCAR Y COCOA POSTRELICIOSO) CERNIDOS EN UNA TAZA Y MEZCLA BIEN CON UN TENEDOR.
2. AGREGA LA LECHE, EL ACEITE Y EL HUEVO, BATE CON UN TENEDOR HASTA TENER UNA MEZCLA HOMOGÉNEA.
3. AÑADE CHISPAS DE CHOCOLATE A LA MEZCLA (OPCIONAL).
4. COCINA EN EL MICROONDAS EN POTENCIA MÁXIMA POR 2 MINUTOS O HASTA QUE AL PINCHAR CON UN PALILLO ÉSTE SALGA LIMPIO.
5. DECORA CON GOTAS DE CHOCOLATE.