



INGREDIENTES:

- 4 huevos
- 200 gramos de azúcar
- 200 gramos de margarina (o mantequilla a temperatura ambiente)
- 200 gramos de cacao en polvo (tipo cola cao)
- 110 gramos de vino tinto
- 200 gramos de harina de repostería
- 1 sobre de levadura química
- Azúcar glasé para espolvorear

PREPARACIÓN:

1. **Precaliente el horno a 180 grados.**
2. Vierta los huevos y el azúcar en el vaso y **programe 2 minutos a velocidad 2.**
3. Incorpore la margarina o mantequilla y **programe 1 minuto, temperatura 37 grados, velocidad 3**
4. Añada el cacao y el vino y **programe 15 segundos a velocidad 3.**
5. Agregue la harina de repostería y la levadura y **programe 15 segundos, velocidad 3.** Termine de envolver con la espátula.
6. Vierta la mezcla en un molde redondo de 22 centímetros, untando con mantequilla y

ligeramente espolvoreado con harina.

7. Introduzca el bizcocho en el horno durante 35 ó 40 minutos.
8. Sirva frío espolvoreado con azúcar glasé.