



INGREDIENTES:

- 400 gramos de harina de repostería
- 300 gramos de azúcar
- 1 sobre de levadura química
- 80 gramos de cacao puro en polvo
- 2 cucharaditas de bicarbonato
- 250 gramos de leche
- 250 gramos de agua
- 180 gramos de aceite de girasol

PREPARACIÓN:

1. Precaliente el horno a 200 grados.
2. Ponga en el vaso la harina, el azúcar, el cacao, la levadura y el bicarbonato. Programe **1 0 segundos, velocidad 5**.
3. Añada la leche, el agua y el aceite. **Mezcle programando 15 segundos, velocidad 6.**
4. Baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes del vaso y vuelva a programar **15 segundos, velocidad 6**.

5. Unte con mantequilla un molde de aproximadamente 27 cm de diámetro, vierta en él la mezcla y hornee durante 40 minutos aproximadamente (sabrás que está bien horneado si inserta una aguja en el centro del bizcocho y ésta sale seca).