

## Bizcocho de queso y chocolate

### Ingredientes:

250 gr. de queso cremoso de untar  
200 ml. de nata líquida  
100 gr. de azúcar  
100 gr. de chocolate negro postre, o pepitas de chocolate para fundir  
100 gr. harina  
½ sobre de levadura química  
3 huevos



### Elaboración:

Calentar la nata en el microondas unos dos minutos, echar en ella las pepitas o el chocolate troceado, remover hasta fundir y tener una crema homogénea.

En un bol aparte, con varillas batir los huevos y el azúcar hasta blanquear. Añadir el queso crema y seguir batiendo. Incorporar la crema de chocolate con nata sin dejar de batir y por último la harina tamizada junto con la levadura. Remover todo con cuidado, pero ahora sin batir.

Echar la mezcla en un molde engrasado, puede ser de corona, *plum cake*, individuales, o semicircular como el de la foto. Meter al horno ya precalentado a 180º y hornear unos 30 minutos aproximadamente, dependiendo del horno. Sacar, dejar reposar 5 minutos antes de desmoldar.

**Nota:** Es un bizcocho tan jugoso que no necesita más que un poco de azúcar glas para decorar. Pero si lo servís acompañado de una bolita de helado, o unas natillas casi líquidas... ¡está realmente delicioso!



## REFERENCIA CURRICULAR

**Toñi Morera Sánchez.** Aunque cocinar nada tiene que ver con su formación ni con su profesión, es una afición muy importante para ella. La cocina le conecta a la tierra, a lo básico, a lo fundamental, a la vez que le da alas para crear, innovar, experimentar o sencillamente reproducir. Disfruta aprendiendo continuamente, como disfruta jugando/enseñando. Y esto es lo que nos ofrece: comida saludable para hacer, aprender, jugar, degustar y agasajar.

Secciones: [Cocinar](#), [Con placer](#)