

Y para que los bizcochos queden dorados...

Y para que los bizcochos queden dorados...

[imprimir](#)



¡Con este **trucochef es muy fácil!**

Lograrás que tus bizcochos, pasteles, magdalenas y demás queden **doraditos**, sólo debes **pinchar el bizcocho** con un palo de brocheta para **verificar** si esta **al punto**, y si le falta poco, apaga tu **Chef Plus Induction Pro** con la tapa cerrada, dejando el bizcocho dentro unos 5 minutos para que acabe de cocerse, al abrir la **Chef Plus Induction Pro**, el bizcocho **estará todo doradito** por arriba, con un

tostadito perfecto.

Y si después de este trucochef, te apetece un caprichito de estos, probad estos deliciosos [bizcochitos de naranja con chocolate](#). Rico, rico. ¡Disfrutad!

Consejo de nuestras usuarias.

Etiquetas

[bizcocho recetas bizcocho](#)

[bizcochos en Chef Plus](#)

[chef plus](#)

[chef plus induction](#)

[receta postre](#)

[recetas faciles](#)

[recetas niños](#)

[recetas rápidas](#)

[recetas robot cocina](#)

[trucos chef plus induction](#)

[trucos culinarios](#)

[trucos de cocina](#)

[trucos menús chef plus induction](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.

- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar