

Biscocho sin huevo sin leche de Pepi la del bar

Publicada por:

[imprimir](#)

- 12 '
- 35 '
- 4



Modo express

1. Se mezclan en un bol todos los ingredientes secos: harina, azúcar , cacao en polvo, gasificante , café soluble y la sal, cuando lo tengas bien mezclado le agregas los ingredientes líquidos. Lo hice con una barilla pero todo a mano sin batidora.
2. Engrase un poco la cubeta de la Chef Plus Induction y vacié la mezcla.
3. Programe menú horno 35 minutos temperatura 176º

*Fotografía de archivo. No es de la usuaria.