

• RECETA Nº 1 •

PRUEBA EL COMERCIO JUSTO

**BIZCOCHO
DE CHOCOLATE
Y CAFÉ**



ES
JUSTO
LO QUE
NECESITAMOS



Coordinadora Estatal de
Comercio Justo

RECETA DEL BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y CAFÉ DE COMERCIO JUSTO

Disfruta de un consumo responsable y de calidad con las recetas de Comercio Justo. Te quedarás con un mejor sabor de boca.

INGREDIENTES:

- 150 gr. de chocolate negro de Comercio Justo
- 2 cl. de café de Comercio Justo
- 1 sobrecito de café soluble de Comercio Justo
- 80 gr. de azúcar de Comercio Justo
- 125 gr. de mantequilla
- 4 huevos
- 75 gr. de harina
- 1 cucharada de levadura en polvo
- Mermelada o crema a la vainilla de Comercio Justo

PREPARACIÓN:

Se funde el chocolate con el café y el soluble en un recipiente al calor. Se añade la mantequilla a punto de pomada, mezclando bien con la vainilla.

En otro recipiente se batan los huevos con el azúcar hasta que esponjen. Una vez bien montados se les mezcla el chocolate con el café. A continuación se mezcla la harina con la levadura y se añaden los huevos.

Se unta de mantequilla un molde y se espolvorea con harina. En él se vierte la masa y se mete en el horno a 160° durante 30 minutos.

Se desmolda y se acompaña con una mermelada (de moras, fresa, etc.). Otra posibilidad es rellenarlo con una crema a la vainilla de Comercio Justo.