

BIZCOCHO DE HARINA DE TRIGO SARRACENO.

INGREDIENTES:

- 120 gr de margarina de aceite de oliva.
- 140 gr de azúcar.
- 3 huevos.
- 50 gr de chocolate de postres.
- Nueces al gusto.
- 1 cucharada de café soluble.
- 160 gr de harina de trigo sarraceno (se vende en herboristerías y tiendas de dietética).
- 10 g de levadura de Mercadona.

ELABORACIÓN:

Batir la margarina con el azúcar. Añadir los huevos y seguir batiendo. Poner el café soluble, la harina, el chocolate partido a trocitos y las nueces. Verter en un molde engrasado y meter al horno precalentado a 170º sobre 30-35 minutos.