

Bizcocho queso y chocolate

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Bizcochos · Categoría: Thermomix ·
Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mami

INGREDIENTES

0

200 gr Queso Philadelphia

Vainilla

2 Huevos

50 gr Chocolate Negro

50 gr Mantequilla

200 gr Harina repostería

1 sobre/s Levadura

2 cucharada/s Brandy

50 gr Pasas de uva

200 gr Azúcar

Sal

ELABORACIÓN

Remojar las pasas en el coñac o ron. (Yo, cuando las compro las pongo en un bote con el licor y las guardo en la nevera, así siempre están a punto). Poner el chocolate en la Th y trocear con un par de golpes de turbo. Que quede a trocitos, tipo pepitas, Reservar. Sin lavar el vaso, poner los huevos, el azúcar y la mantequilla. 3 minutos, vel 4, temperatura 50°. Poner el queso y mezclar al 4. Añadir la harina, la vainillina, la sal y la levadura. Mezclar al 6. Mezclar las pasas y el chocolate con la espátula. Poner en un molde enmantecado al horno precalentado durante unos 30 - 35 minutos a 180°