

Bizcocho queso y chocolate

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

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 enmantequillado al horno precalentado durante unos 30 - 35 minutos a 180°