

Actividad:

## BIZCOCHO DE COLA CAO

### OBJETIVOS

- Experimentar nuevas texturas
- Disfrutar con la actividad

### DURACIÓN

Entre 40 y 50 minutos aproximadamente

### EDAD ADECUADA

Actividad orientada para niñ@s a partir de 6 años

### INGREDIENTES

- 200 gr. De harina
- Una cucharadita de levadura
- 1 pizca de sal
- 200 gr. De cola cao/. 150gr. De azúcar

150gr. De mantequilla

100ml de leche / 100 de nata

4 Huevos

50gr de nueces

Hoy vamos hacer un bizcocho, pero recordar que tenemos que estar acompañados de un adulto.

Lo primero que vamos hacer es lavarnos las manos muy bien con agua y jabón.

Si ya tenemos todos los ingredientes preparados y manos lavadas empezamos a cocinar.

**PASO 1:** Mezcla la harina con el Cola Cao, la levadura y la sal. Reserva la mezcla.

**PASO 2:** Bate la mantequilla y el azúcar, añade los huevos y después la nata y la leche. Reserva la mezcla.

**PASO 3:** Añade la primera mezcla de harina con la de leche de forma alterna, un poquito de cada. Añade las nueces a la mezcla.

**PASO 4:** Pon la mezcla en un recipiente para horno, previamente pincelado con mantequilla para que no se pegue.

**PASO 5:** Hornea durante 55 minutos aproximadamente a 180°. Deja enfriar y desmolda. Ahora puedes decorarlo como desees: con sirope de chocolate, virutas, nata o fondant.



