

Bizcocho de chocolate

Desserts, B-15

Ingredients	25 Porciones		50 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Aceite vegetal		1/4 tza 2 Cda		3/4 tza	<ol style="list-style-type: none"> 1. En una batidora, usando el accesorio de paleta, bata el aceite, azúcar, sal, vainilla y compota de manzana 5 minutos en velocidad mediana hasta hacer una crema. Raspe las paredes del tazón.
Azúcar	13 oz	1 3/4 tza 2 Cda	1 lb 10 oz	3 3/4 tza	
Sal		3/4 cdta		1 1/2 cdta	<ol style="list-style-type: none"> 2. Agregue las claras y bata por 1 minuto a velocidad media. Raspe las paredes del tazón.
Vainilla		3/4 cdta		1 1/2 cdta	
Compota de manza, enlatada	10 oz	1 1/4 tza	1 lb 4 oz	2 1/2 tza	<ol style="list-style-type: none"> 3. En un tazón separado, combine harina, cocoa y polvo de hornear.
Claros de huevo congeladas (descongeladas)	6 oz	3/4 tza	12 oz	1 1/2 tza	
O		O		O	
Huevos grades, frescos, claras		5 huevos		10 huevos	
Harina fortalecida, para todo uso	7 1/2 oz	1 3/4 tza	15 oz	3 1/2 tza	
Cocoa	3 oz	3/4 tza	6 oz	1 1/2 tza	

4. Agregue los ingredientes secos a la mezcla de huevo. Mezcle por 30 segundos a velocidad baja, después de 1 minuto a velocidad mediana. Raspe los lados del tazón. La masa va a ser muy espesa.

5. Esparza 2 lb 9 oz (1 cuarto gl $\frac{3}{4}$ taza) de la masa en cada bandeja (9" x 13" x 2") previamente levemente cubierta con aceite antiadherente en aerosol. Para 25 porciones, use 1 bandeja. Para 50 porciones, use 2 bandejas.

Nueces cortadas (opcional)	2 oz	1/2 tza	4 oz	1 tza
----------------------------	------	---------	------	-------

6. Espolvoree las nueces (opcional) sobre la masa.

7. Hornéelo hasta que esté, listo pero todavía húmedo en el centro. En horno convencional: 350° F de 20 a 30 minutos. En horno de convección 300° F de 18 a 25 minutos. Caliéntelo a 160° o más alto.

8. Corte cada bandeja 5 x 5 (25 porciones). 1 porción equivale a 1 pedazo.

Notas

Consejo Especial: Los bizcochos de chocolate los puede espolvorear con polvo de azúcar o cubrirlos con el glaseado para bizcocho de chocolate (B 21).

Serving	Yield	Volume
	25 Porciones: 2 lb 8oz	25 Porciones: 25 porciones 1 bandeja
	50 Porciones: 5 lb	50 Porciones: 50 porciones 2 bandejas

Nutrients Per Serving					
Calorías	144	Grasa saturada	1 g	Calcio	26 mg
Proteínas	2 g	Colesterol	29 mg	Sodio	109 mg
Carbohydrate	25 g	Vitamina A	45 IU	Fibra dietetica	2 g
Grasa total	5 g	Hierro	1 mg		