**Bizcocho de chocolate al microondas**

***[](https://4.bp.blogspot.com/-c9rnGXlljnk/V8SMCzIixJI/AAAAAAAAli4/i72QBfNedUAj8DyZvr6R0N5j53DjFCLTACLcB/s1600/IMG_20160829_074759_HDR_1472492935803.jpg)***

***Ingredientes  
  
200 ml de leche  
1 tableta de chocolate negro (150g)  
2 huevos  
150 g de azúcar  
75 g de harina  
1/2 sobre de levadura en polvo  
  
- Poner en un cuenco apto para el microondas la leche con el chocolate troceado hasta que éste se funda, dependiendo del microondas entre 1 y 2 minutos.  
- Incorporar a la mezcla los huevos y batir.  
- Agregar el azúcar y la harina removiendo hasta que obtengamos una masa homogénea. (si la harina la tamizamos evitamos que queden pequeños grumos de esta sin deshacer).  
- Añadir la levadura y mezclar bien.  
- Hornear en el microondas a potencia máxima durante 10/11 minutos, tiempo que podéis variar en función del resultado.***