

## **BIZCOCHITOS AL REVÉS**

(Cooks.com)

### **Ingredientes del glaseado:**

1 pqt. de queso crema de 8 oz.  
1/8 cucharadita de sal  
1 huevo  
1/2 taza de azúcar  
1 pqt. de chocolatitos ("chocolate chips")

### **Ingredientes para la mezcla:**

1 1/2 taza de harina de trigo (no cernida)  
1 taza azúcar  
1/4 taza cocoa  
1 cda. bicarbonato de soda ("baking soda")  
1/2 cda. sal  
1 taza de agua  
1/3 taza aceite  
1 cda. vinagre  
1 cda. vainilla

### **Glaseado:**

En un envase pequeño mezcle el queso crema, huevo, azúcar y la sal hasta que esté bien unida.  
Añada los pedazos de chocolate.

### **Mezcla del bizcocho:**

En un envase grande combine la harina, azúcar, cocoa, bicarbonato de soda y sal.  
Añada los ingredientes que restan y combínelos en la batidora a velocidad media y por 2 minutos.  
Eche la mezcla en 18 moldes de bizcochitos (muffins) a mitad de los moldes.  
Póngale 1 cda de la mezcla de glaseado encima.  
Hornee a 350 grados por 35 minutos.