



Paso a Paso

Bizcocho Mocha Espresso

Descripción: Bizcocho Mocha Espresso.

- Ingredientes:**
- 140 gr. de Harina de trigo
 - 170 gr. de Azúcar
 - 100 gr. de Mantequilla sin Sal
 - 2 cucharadas de cacao sin azúcar para repostería
 - 120 ml. de Café expresso recién hecho
 - 120 ml. de Leche entera
 - 1 cucharada de Levadura química (Royal)
 - ½ cucharadita de Sal
 - ½ cucharadita de Bicarbonato de Sodio
 - 1 ½ cucharada de Café negro instantáneo
 - 1 cucharadita de Vainilla
 - 1 Huevo



Preparación: Antes de comenzar debemos de precalentar el horno a 170° C y recordar que la mantequilla debe estar a temperatura ambiente.

En las siguientes páginas te diremos cómo puedes realizar un delicioso bizcocho mocha expresso en sólo 11 sencillos pasos.



Síguenos en Facebook!!!

<http://www.facebook.com/chispitartas>



<http://www.chispitartas.com>

E-mail: chispitartas@gmail.com

1



Lo primero que debemos hacer es tamizar la harina conjuntamente con la levadura, la sal, el bicarbonato, y el cacao de repostería para incorporarlo en el paso 6.

2



Luego, en un bol añadimos el café instantáneo en polvo al café recién hecho y removemos hasta disolver.

3



Agregamos la leche al café.

4



Después, agregamos la vainilla y reservamos para luego añadirlo en el paso 7.

5



A continuación, colocamos la mantequilla en la batidora eléctrica y batimos hasta conseguir que este suave y cremosa. Luego añadimos la azúcar hasta que se integre completamente.

6



Agregamos uno a uno los huevos.

7



A continuación incorporamos a la mezcla la harina previamente tamizada junto con la levadura, sal, bicarbonato y el cacao.

8



Luego, añadimos la mezcla del café, leche y vainilla.

9



Batimos hasta conseguir una masa homogénea.

10



Llevamos al horno a 170° C por 60 minutos o hasta que al insertar un palillo salga limpio.

11



Una vez este frío el bizcocho, podemos decorar con un exquisito frosting de amaretto que puedes conseguir en nuestro recetario.