



*Paso a Paso*

## Cupcakes de Chocolate y Café

**Descripción:** Cupcakes de chocolate y café para 6 cápsulas.

- Ingredientes:**
- 85 gr. de Harina de Trigo
  - 85 gr. de Azúcar
  - 30 ml. de Aceite vegetal
  - 120 ml. de Agua
  - 1 ½ cuchara de Cacao en polvo
  - ½ cucharadita de Bicarbonato de Sodio
  - ½ cucharadita de Sal
  - 1 cucharada de Café instantáneo
  - ½ cucharadita de Vinagre blanco
  - ½ cucharadita de extracto de Vainilla



**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 unos deliciosos cupcakes de chocolate y café en sólo 11 sencillos pasos.



Síguenos en Facebook!!!

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



<http://www.chispitartas.com>

E-mail: [chispitartas@gmail.com](mailto:chispitartas@gmail.com)

1



**Lo primero, colocamos la harina de trigo en un tamizador.**

2



**Luego, agregamos la sal.**

3



**Y por último el café, y tamizamos.**

4



**Colocamos el aceite en un bol.**

5



**Agregamos el azúcar y batimos hasta integrar los ingredientes.**

6



**Añadimos la mitad de la mezcla previamente tamizada con los ingredientes secos.**



7



**Agregamos la mitad del agua y la vainilla, y batimos con el batidor de varillas manual.**

8



**Repetimos los pasos 6 y 7, luego agregamos el bicarbonato con el vinagre y lo añadimos a la mezcla. Batimos ligeramente por unos 10 segundos.**

9



**Llenamos  $\frac{3}{4}$  partes de las cápsulas de los cupcakes y llevamos al horno a 180° C por unos 22 minutos o hasta que al insertar un palillo salga limpio.**

10



**Sacamos del horno y pasamos las cupcakes a una rejilla hasta que se enfríen completamente.**

11



**Podemos decorar estos cupcakes con delicioso ganache de chocolate negro y coco que rico!!!**