

Biscochitos de café



Elementos del invento:

- 120 gr de chocolate de cobertura negro
- 200 gr de mantequilla
- 75 ml de agua caliente
- 5 cucharaditas de café instantáneo
- 200 gr de harina
- 1 cucharadita de levadura química
- 1 pizca de sal
- 5 huevos
- 300 gr de azúcar blanca

Elaboración de los elementos:

Derretimos el chocolate junto con la mantequilla, bien en el microondas, bien al baño maría y dejamos enfriar.

Calentamos el agua y disolvemos el café instantáneo, dejamos enfriar.

Precalentamos el horno a 180°.

Mezclamos la harina, la levadura, la sal y el azúcar. Batimos los huevos y los añadimos a la mezcla anterior junto con el vaso de café. Mezclamos bien y añadimos el chocolate junto con la mantequilla.

Vertemos sobre el molde elegido y horneamos durante 30 minutos.

Dejamos enfriar y espolvoreamos con azúcar glass.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>