

chocolate y café
bundt cake

by ConlasZarpas



Ingredientes:

- 125 gr de mantequilla con sal
- 200 gr de chocolate negro
- 2 cucharadas colmadas de café instantáneo
- 6 huevos M
- 310 gr de azúcar glass
- 340 gr de harina
- 1 1/2 cucharadita de levadura
- 300 gr de nata 35% M.G.
- 1 cucharada de aroma de vainilla

Preparación:

En un cazo derretimos la mantequilla junto con el chocolate troceado. Retiramos del fuego, añadimos el café instantáneo y dejamos templar.

En un bol batimos los huevos junto con el azúcar glass hasta que tripliquen su volumen y blanqueen los huevos.

Añadimos la mitad de la harina con la levadura poco a poco, a cucharadas. A continuación, agregamos la nata y la vainilla. Terminaremos de añadir la harina.

Dividimos la masa en dos partes iguales. A una de ellas le añadiremos el chocolate derretido.

Engrasamos el molde elegido y vertemos la mitad de la mezcla de chocolate, a continuación la de vainilla y rematamos con el resto de la de chocolate. Con la espátula o un cuchillo mezclamos un poco para hacer las aguas.

Horneamos a 220° (yo con aire) durante 10 minutos, a continuación horneamos otros 35-45 minutos más a 170°, hasta que al pinchar con un palillo salga limpio.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

