



PASTEL DE CHOCOLATE CON BETUN

Ingredientes:

3 tazas de harina de trigo

2 tazas de azúcar

1/2 taza de cocoa en polvo

2 cucharaditas de bicarbonato de sodio

1 cucharadita de sal

2 tazas de café diluido y tibio

2/3 taza de aceite de olivo

2 cucharadas de vinagre de manzana

1 cucharada de vainilla

Betún de chocolate

180gr queso crema

60gr de mantequilla sin sal a temperatura ambiente

4 cucharada de cocoa sin azúcar

2 tazas de azúcar glass

1 pizca de sal

½ cucharadita de vainilla

½ cucharada de café diluido

Procedimiento:

Precalentar el horno a 190C

Engrasa y enharina dos moldes de 20 cm aprox. Reserva.

En un recipiente mezcla la harina, el azúcar, la cocoa, el bicarbonato de sodio y la sal, mézclalos con ayuda de un globo para deshacer los grumos de la cocoa. Reserva.

En otro recipiente, mezcla el café diluido con el aceite de olivo, el vinagre de manzana y la vainilla.

Vierte tu mezcla líquida a la sólida y con ayuda de un batidor integra todos los ingredientes por completo.

Divide la mezcla en partes iguales, vacíalos en dos moldes iguales previamente engrasados y enharinados. Hornea a 190C por 35 minutos ó hasta que el palillo salga limpio. Retira del horno y déjalos reposar por 15 minutos fuera del horno. Desmolda para que se enfrien por completo.

Para el betún, bate hasta acremar la mantequilla con el queso crema. Agrega poco a poco y sin dejar de batir la cocoa hasta integrarla por completo. Repite con el azúcar glass. Por último agrega la sal, la vainilla y el café diluido. Bate por 1 minuto más.

Cubre una de las mitades del pastel con el betún. Coloca encima la segunda capa de pastel y decora por completo con el resto del betún de chocolate.

A disfrutar!!

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	35 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8-10