

## PASTEL DE CHOCOLATE Y CAFÉ

🕒 45 min.   💡 Media



### MATERIALES

Tazas Espresso (3x 80 ml / 3 Oz)  
Horno  
Batidora  
Molde Para Pasteles  
Olla  
Glass Espresso

### CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



### INGREDIENTES

Para El Café  
Cápsulas Del Grand Cru  
*Livanto*

Para La Receta  
120 G / 4 Onzas De  
Harina

3/4 Cucharadita De  
Bicarbonato De Sodio

Un Poco De Sal

60 Gr / 2 Onzas De  
Mantequilla

65 Gr / 2\_1 Onzas De  
Azúcar

50 Gr / 1\_5 Onzas De  
Azúcar De Caña  
huevos

114 ml / 3\_9 Onzas De  
Chocolate Amargo

### ¿CÓMO HACER ESTA RECETA?

- Pastel: Precaliente el horno a 176 ° C / 348 Fahrenheit
- Prepare el Grand Cru *Livanto* en espresso (3 x 40 ml / 1.5 oz)
- Deje enfriar
- Coloque la mantequilla, el azúcar, los huevos, el chocolate amargo fundido, el extracto de vainilla y la crema agria en un mezclador
- Mezcle bien todos los ingredientes
- Agregue lentamente la harina, el bicarbonato de sodio y la sal
- Mezcle hasta obtener una mezcla suave
- Ponga la mezcla en el molde y deje hornear durante 30 minutos
- Crema de Chocolate: derrita suavemente el chocolate amargo
- Añada la crema de leche y cocine a fuego lento
- Debe batir la mantequilla hasta obtener una consistencia suave. A continuación, agregue la crema de chocolate
- Deje la mezcla a temperatura ambiente hasta que alcance una consistencia untable
- Esparza la crema en el pastel
- Sirva el pastel junto a los espressos

Fundido

Cucharadas De Crema

Agria

1/2 Cucharaditas De

Extracto De Vainilla

Crema De Chocolate

200 MI / 6\_8 Onzas De

Crema De Leche

168 Gr / De Chocolate

Amargo, Finamente

Picado

Cucharadas De

Mantequilla

## INSPIRACIONES

