POSTRES

QUEQUE DE CHOCOLATE INTENSO

Valen Mac Auliffe

Ingredientes

- 240 ml de agua hirviendo
- 1 cucharada de café
- 120 g de chocolate, idealmente semiamargo
- 3/4 taza de cacao amargo en polvo
- 3 huevos
- 1/3 taza de aceite neutro
- 1 taza de azúcar
- 1 1/3 taza de harina sin polvos de hornear
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- 1/2 cucharadita de bicarbonato
- Una pizca de sal
- Grasa o aceite para engrasar el molde, cantidad necesaria

Preparación

- Precalienta el horno a 180 °C durante 15 a 20 minutos.

- En un pocillo, mezcla el agua hirviendo, el café, el chocolate y el cacao. Deja reposar y revuelve hasta que el chocolate se derrita.

- En un bowl, bate los huevos con el aceite usando batidora eléctrica durante 2 minutos.

- Agrega el azúcar y bate 1 minuto más.

- Cambia a una espátula o batidora manual e incorpora la mezcla líquida de chocolate a los huevos.



- Tamiza la harina, los polvos de hornear, el bicarbonato y la sal sobre la mezcla. Integra con la espátula.

- Vierte la mezcla en un molde engrasado y hornea a 180 °C durante 40 minutos.

- Retira del horno y cubre con una bolsa plástica para conservar la humedad. Cuando esté más tibio, desmolda.

