

BIZCOCHO DE CAFÉ Y CHOCOLATE

INGREDIENTES

125 gramos de harina
½ sobre de levadura
100 gramos de mantequilla
100 gramos de azúcar
100 gramos de nueces y almendras *molidas*
100 ml. de café expresso *frio*
75 gramos de chocolate negro
2 huevos
Pasas
½ cucharadita de canela
Una pizca de sal

PREPARACIÓN

Derretir la mantequilla y reservar

En un recipiente añadir la harina, la levadura, el chocolate rallado y una pizca de sal, la canela y las almendras, nueces molidas, las pasas, la mantequilla y el azúcar.

Batir los huevos y se lo añaden a la masa y por ultimo agregar el café frío.

Mezclar bien y vertemos esta masa en un molde untado con mantequilla.

Meter en el horno precalentado y cocinar durante 1 hora aprox a unos 200°.

Estará listo si al pinchar con un palillo, nos sale limpio.

Opcional: dejar que se nos enfríe y espolvorear con el azúcar glass.