RecetaKA

BIZCOCHO DE VAINILLA, CACAO Y CAPUCHINO



Ingredientes para 8 raciones: 150g azúcar / 250g harina / 275ml leche entera / 100 g mantequilla derretida / 1 huevo / 1 cucharadita cacao / 1 cucharada levadura / 1 sobre capuchino instantáneo / 1 pizca de sal / esencia de vainilla / 50g nueces

MATERIAL: Molde rectangular 22x10x7cm / olla para cocción al vapor

HUEVOS · CONTIENE GLUTEN · LACTEOS

Elaboración

1. En un bol echar 1 huevo y el azúcar y batir hasta blanquear.
2. Agregar la leche. Batir suavemente. Agregar la harina sin tamizar. Batir suavemente.
3. Agregar la mantequilla derretida. Batir suavemente. Agregar la levadura. Batir suavemente. Tapar con film y reposar 20'
4. Tras los 20 minutos, remover suavemente con lengua.
5. Dividir la mezcla en tres boles. **Bol Nº1 - VAINILLA:** Dejarlo tal cual. **Bol Nº2 - CACAO:** Agregar el cacao. Batir. **Bol Nº3 - CAPUCHINO:** En un bol pequeño mezclar el contenido del sobre de capuchino con 3 cucharadas de agua. La mezcla echarla en el Bol nº3. Batir.
6. Introducir cada mezcla en sendas mangas pasteleras. Practicar un corte pequeño. Preparar un molde rectangular forrado con papel de horno.
7. Repartir la mezcla del **Bol Nº2** (cacao) con la manga en el fondo del molde hasta cubrir perfectamente. Reservar una pequeña parte.
8. Repartir la mezcla del **Bol Nº3** (capuchino) de forma uniforme. Reservar una pequeña parte.
9. Repartir la mezcla del **Bol Nº 1**. Utilizarla completamente.
10. Con la mezcla sobrante de cacao hacer varias dobles líneas en diagonal. En el costado de cada línea anterior trazar sendas líneas con la mezcla de capuchino sobrante. Con un palillo hacer ondulaciones en el par de líneas dibujadas anteriormente.
11. Cocer al vapor durante 30' a fuego medio. Sacar de la olla, dejar enfriar ligeramente y desmoldar con cuidado.