Bizcocho de Chocolate

2 1/4 tazas de azucar
1 3/4 tazas de harina de trigo
1 1/4 tazas de cocoa en polvo, no-endulzado (unsweetened cocoa)
2 1/4 cucharaditas de bicarbonato (baking soda)
1 1/4 cucharaditas de polvo de hornear (baking powder)
1/2 cucharadita de sal
4 huevos, grandes
1 cucharada de vainilla
4 1/2 onzas de mantequilla, sin sal
1 1/2 tazas de suero de leche (buttermilk)
3/4 taza de cafe negro, colado y fuerte

1. Pre-caliente el horno a 350 F. Engrase 2 moldes redondos de 9-pulgadas.. Cubres el fondo de papel de cocinar (parchment paper); lo vuleves a engrasar y harinas los moldes.

2. En un bol grande, cierna todos los ingredientes secos y pones aparte.

3. Derrita la mantequilla y lo dejas refrescar un poco. Agregs los huevos a la mantequilla y lo bates un poco con un batidor de alambre. Agregas la vainilla, suero y cafe; batiendo un poco mas. Mezclas con los ingredientes secos y los bates hasta que la mezcla este un poco suave. Divida la mezcla entre los moldes preparados.

4. Cueza en el horno pre-calentado por 30-35 minutes, o hasta que la prueba del palillo salga limpio.