# Bizcocho de Chocolate III

2 tazas de harina para todo uso
2 tazas de azúcar
¾ taza de cacao en polvo sin azúcar
2 cucharaditas de polvo de hornear
1½ cucharaditas de bicarbonato de sodio
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de café instantánea en polvo
1 taza de leche
½ taza de aceite vegetal
2 huevos
2 cucharaditas de extracto de vainilla
1 taza de agua hirviendo

Precaliente el horno a 350º F. Engrase y enharine dos moldes para bizcochos de 9 pulgadas.

Agregue la harina, el azúcar, el cacao, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio, la sal y el polvo de espresso a un tazón grande o al tazón de una batidora. Batir para combinar o, usando su accesorio de paleta, revuelva a través de la mezcla de harina hasta que se combine bien.

Agregue leche, aceite vegetal, huevos y vainilla a la mezcla de harina y mezcle a velocidad media hasta que estén bien combinados. Reduzca la velocidad y con cuidado agregue agua hirviendo a la masa de la torta. Batir a alta velocidad durante aproximadamente 1 minuto para agregar aire a la masa.

Divida la mezcla entre los dos moldes para pastel preparados. Hornee durante 30-35 minutos, hasta que un palillo de dientes insertado en el centro salga limpio.

Retirar del horno y dejar enfriar durante unos 10 minutos, retirar del los moldes y enfriar por completo.