

Bizcocho de Chocolate



3 tazas de harina para todo uso
3 tazas de azúcar
1 1/2 tazas de cacao en polvo sin endulzar
1 cucharada de bicarbonato de sodio
1 1/2 cucharaditas de polvo de hornear
1 1/2 cucharaditas de sal
4 huevos grandes
1 1/2 tazas de suero de leche (buttermilk)
1 1/2 tazas de agua tibia
1/2 taza de aceite vegetal
2 cucharaditas de extracto de vainilla

Precalentar el horno a 350°F.

Engrase tres moldes redondos de 9 pulgadas. Espolvoreelos con cacao en polvo.

Mezclar la harina, el azúcar, el cacao, el bicarbonato de sodio, el polvo de hornear y la sal en una batidora de mesa utilizando baja velocidad hasta que se combinen.

Agregue los huevos, el suero de leche, el agua tibia, el

aceite y la vainilla. Batir a una velocidad media hasta que quede suave. Esto tardará sólo un par de minutos.

Divida la mezcla entre los tres moldes preparados (tomó poco más de 2 1/2 tazas de mezcla por molde).

Hornee durante 30-35 minutos y le haces la prueba de palillo. Enfríe sobre parrillas de alambre durante 15 minutos y luego los retiras del molde... deje enfriar completamente.