Bizcocho de Miel



2-1/2 tazas de harina para todo uso (all-purpose)
2 cucharaditas de polvo de hornear
1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
1/2 cucharadita de jengibre en polvo
1/2 cucharadita de clavo en polvo
1 cucharadita de canela en polvo
1/2 cucharadita de sal
1/2 taza de aceite vegetal
1 taza de azúcar
2 huevos separados
1 taza de miel de abejas
1 taza de cafe negro

Pre-caliente el horno a 350°F. y engrasa y enharina un molde de tipo Bundt

En un envase, tamizas los ingredientes secos, meno el azúcar.

En un envase limpio, bata las claras de huevo hasta que estén firmes.

En el bol de una mezcladora.. mezcle el aceite, el azúcar y las yemas de huevo por 1 minuto. Agrega la miel y los

ingredientes secos alternando con el café. Retire el bol de la maquina e Incorpore las claras batidas usando una espátula de goma, con cuidado de no batir la mezcla.

Echas la mezcla en el molde preparado y lo llevas al horno pre-calentado por 55 a 65 o hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio. Luego lo colocas sobre una parrilla de alambre a refrescarse por 10 minutos antes de sacar el bizcocho del molde. Cuando el bizcocho esté completamente frio.. lo puede espolvorear con azúcar en polvo si lo deseas.

