

Bizcocho de Miel



Esta es una receta vieja, alemana. Los sabores mejoran con el tiempo, por lo que se debe hornear varios días de anticipación.

4 huevos, separados

3/4 taza de azúcar blanca

1 taza de miel

1/3 taza de aceite vegetal

3 tazas de harina para todo uso

1/2 cucharadita de sal

2 cucharaditas de polvo para hornear

1 cucharadita de bicarbonato de sodio

1/2 cucharadita de clavo en polvo

1/2 cucharadita de pimienta de Jamaica (allspice)

1 taza de café negro o 3 cucharaditas de gránulos de café instantáneo disueltos en una taza de agua caliente

Pre-caliente el horno a 325°F (165°C) y engrase y enharine un molde de 9×13"

En un tazón grande, batir las yemas con el azúcar hasta que quede cremoso. Añadir el aceite y luego la miel, batiendo después de cada adición. Batir hasta que la mezcla esté suave y cremosa.

En un envase echas 3 tazas de harina. Se combinan con sal,

polvo de hornear, el bicarbonato y las especias. Añadir estos ingredientes secos y el café a la mezcla de miel, revolviendo sólo hasta que se mezcle. No mezcle demasiado.

Batir las claras de huevo a punto de nieve. Unsando una espátula de goma, y en forma envolvente. combine las claras con la mezca. Vierta la mezcla en el molde preparado y hornee a 325°F (165°C) por 35 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro del pastel salga limpio.